Electric Coil & Radiant Ranges

Write the model and serial numbers here:

Model # ________________

Serial # ________________

You can find them on a label under the cooktop. See the Lift-Up Cooktop section in this manual for instructions on how to lift the cooktop.

Owner's Manual and Installation Instructions

Coil Top and Radiant Top Models

Standard Clean Models JAS02

Self-Clean Models JA624

For a Spanish version of this manual, visit our Website at GEAppliances.com.

Para consultar una version en español de este manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet GEAppliances.com.

49-88054-1 11-13 GE

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING

Read all safety instructions before using the product. Failure to follow these instructions may result in fire, electric shock, serious injury or death.

ANTI-TIP DEVICE



⚠ WARNING

Tip-Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged.

Ensure the anti-tip bracket is re-engaged when the range is moved.

Do not operate the range without the anti-tip bracket in place and engaged.

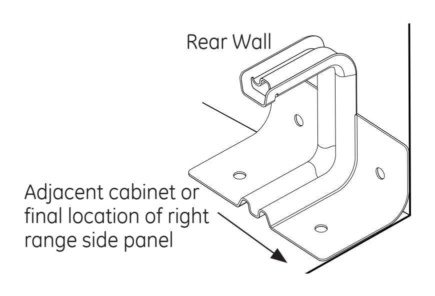
Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.

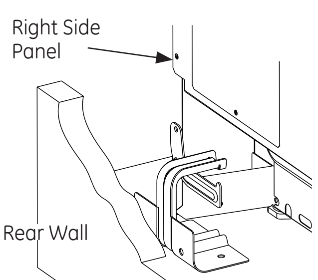
To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket. See installation instructions shipped with the bracket for complete details before attempting to install.

For Freestanding Ranges

To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that the anti-tip arm attached to the side panel is engaged in the bracket. On some models, the storage drawer or kick panel can be removed for easier inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the anti-tip arm slides just under the anti-tip bracket. If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

If you did not receive an anti-tip bracket with your purchase, call 1.800.626.8774 to receive one at no cost (in Canada, call 1.800.561.3344). For installation instructions of the bracket, visit ***GEAppliances.com*** (in Canada, ***GEAppliances.ca***).





⚠ WARNING IMPORTANT SAFETY NOTICE

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

The fiberglass insulation in self-clean ovens gives off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.

⚠ WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Use this appliance for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Before performing any service, unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children above a range or on the backguard of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units or heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not touch the surface units, the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the surface units, areas nearby the surface units or any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the cooktop, areas facing the cooktop, oven vent opening, surfaces near the opening and crevices around the oven door.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Do not use aluminum foil to line drip pans or anywhere in the oven, except as described in this manual. Foil can trap heat or melt, resulting in damage to the product and a shock or fire hazard.
- Avoid scratching or impacting glass doors, cook tops or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an internal temperature of 160°F and poultry to at least an internal temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

⚠ WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE RANGE

- Do not store or use flammable materials in an oven or near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. These garments may ignite if they contact hot surfaces causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.

⚠ WARNING IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEPS TO PREVENT THE FIRE FROM SPREADING:

- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during baking, smother the fire by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

⚠ WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the surface units unattended at medium or high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size—select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the surface unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of cookware to surface unit will also improve efficiency.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop service; others may break because of the sudden change in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby surface units.
- When preparing flaming foods under a hood, turn the fan on.
- If power is lost to an electric cooktop while a surface unit is ON, the surface unit will turn back ON as soon as power is restored. In the event of power loss, failure to turn all surface unit knobs to the OFF position may result in ignition of items on or near the cooktop, leading to serious injury or death.

⚠ WARNING RADIANT COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS *(Some models)*

- Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
- Do not cook on a broken cooktop. If glass cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as knives, sharp instruments, rings or other jewelry, and rivets on clothing.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used. If the cooktop is inadvertently turned on, they may ignite. Heat from the cooktop or oven vent after it is turned off may cause them to ignite also.
- Use CERAMA BRYTE® ceramic Cooktop Cleaner and CERAMA BRYTE® Cleaning Pad to clean the cooktop. Wait until the cooktop cools and the indicator light goes out before cleaning. A wet sponge or cloth on a hot surface can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. Note: Sugar spills are an exception. They should be scraped off while still hot using an oven mitt and a scraper. See the Cleaning the glass cooktop section for detailed instructions.
- Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream label.

⚠ WARNING COIL COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS *(Some models)*

- Do not immerse or soak the removable surface units. Do not put them in a dishwasher. Do not self-clean the surface units in an oven. Doing so may cause them to fail presenting a burn or fire hazard.
- To avoid the possibility of a burn or electric shock, always be certain that the controls for all surface units are at the OFF position and all coils are cool before attempting to lift or remove a coil surface unit.
- Be sure the drip pans are not covered and are in place. Their absence during cooking could damage range parts and wiring.
- Do not use aluminum foil to line drip pans. Foil can trap heat or melt, resulting in damage to the product and a shock or fire hazard.

⚠ WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- Stand away from the range when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Keep the oven free from grease buildup. Grease in the oven may ignite.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact hot heating element in oven.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns from touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- Do not use aluminum foil to line the oven bottom. Foil can trap heat or melt, resulting in damage to the product and a shock or fire hazard.

⚠ WARNING — SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

(Some models)

The self-cleaning feature operates the oven at temperatures high enough to burn away food soils in the oven. Follow these instructions for safe operation.

- Before operating the self-clean cycle, remove pans, shiny metal oven racks and other utensils from the oven. Only gray or black porcelain-coated oven racks and drip pans may be left in the oven. Do not use self-clean to clean other parts, such as shiny drip pans or bowls.
- Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amount of grease may ignite leading to smoke damage to your home.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

⚠ WARNING — WARMING DRAWER/LOWER OVEN DRAWER SAFETY INSTRUCTIONS *(Some models)*

- The purpose of the warming drawer is to hold hot cooked foods at serving temperature. Bacteria will grow in food while it is below 140°F. Do not put cold food in warming drawer. Do not heat food for more than 2 hours. Failure to follow these instructions may result in foodborne illness.
- Do not leave paper products, plastics, canned food or combustible materials in the drawer. They may ignite.
- Do not touch the heating element or the interior surface of the drawer. These surfaces may be hot enough to cause burns.
- Use care when opening the drawer. Open the drawer a crack and let hot air or steam escape before removing or replacing food. Hot air or steam that escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Do not use aluminum foil to line the lower drawer. The foil will trap heat below, and upset the performance of the oven. Foil can melt and permanently damage the drawer bottoms.

READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

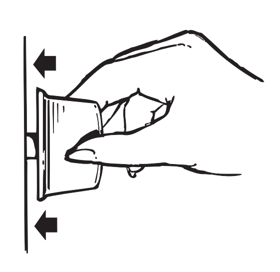
Surface Cooking Controls

Your surface units and controls are designed to give you a variety of heat settings for surface unit cooking.

At both ***LO*** and ***HI*** positions, there is a slight niche so control ***clicks*** at those positions; ***HI*** marks the highest setting; ***LO,*** the lowest setting.

In a quiet kitchen, you may hear slight ***clicking*** sounds during cooking, indicating heat settings selected are being maintained.

Switching heats to higher settings always shows a quicker change in temperature than switching to lower settings.



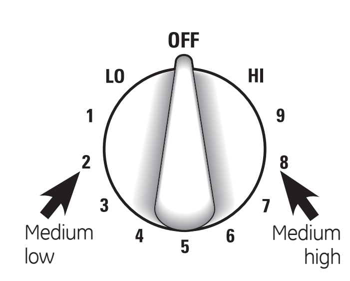
How to Set the Controls

1. Push the control knob in.
2. Turn either clockwise or counterclockwise to desired heat setting.

Control must be pushed in to set only from the ***OFF*** position.

When control is in any position other than ***OFF,*** you can turn it without pushing in.

Be sure you turn control to ***OFF*** when you finish cooking. An indicator light will glow when ***ANY*** surface unit is on.



Heat Setting Guide

HI – Quick start for cooking; bring water to boil.

MEDIUM HIGH – Fast fry, pan broil; maintain fast boil on large amount of food.

MED – Saute and brown; maintain slow boil on large amount of food.

MEDIUM LOW – Cereal; maintain serving temperature of most foods.

LO – Cook after starting at HI; cook with little water in covered pan. Use to steam rice.

NOTE:

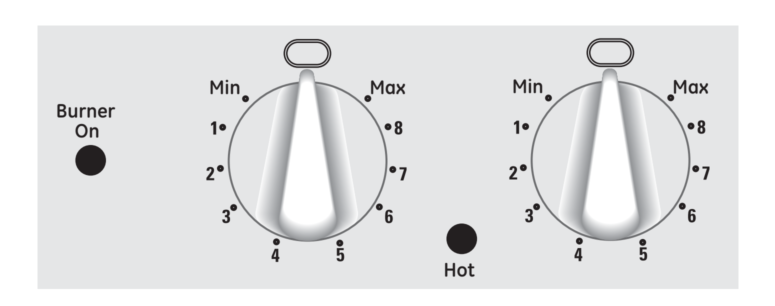
1. At ***HI*** or ***MEDIUM HIGH,*** never leave food unattended. Boilovers cause smoking; greasy spillovers may catch fire.
2. At ***LO,*** melt chocolate, butter on small unit.

Cooking Tips

- Use medium- or heavyweight cookware. Aluminum cookware conducts heat faster than other metals. Cast-iron and coated cast-iron cookware is slow to absorb heat, but generally cooks evenly at low or medium heat settings. Steel pans may cook unevenly if not combined with other metals.
- Do not overfill cookware with fat that may spill over when adding food. Frosty foods bubble vigorously. Watch foods frying at high temperatures. Keep range and hood clean from accumulated grease.
- To conserve the most cooking energy, pans should be flat on the bottom, have straight sides and tight-fitting lids. Match the size of the saucepan to the size of the surface unit. A pan that extends more than an inch beyond the edge of the drip pan traps heat, which causes "crazing" (fine hairline cracks) on porcelain, and discoloration ranging from blue to dark gray on chrome drip pans.

Using the surface units. *(on some models)*

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



Indicator Lights *(on radiant glass models only)*

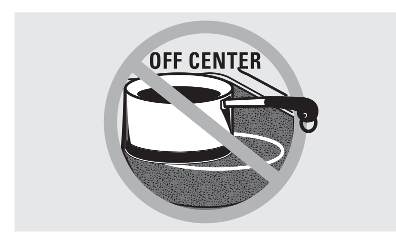
A ***Hot*** indicator light will glow when any radiant element is hot and will remain on (even after the unit is turned off) until the surface is cool enough to touch.

A Burner On indicator light will glow when any surface unit is on.

Using the radiant surface units. *(on some models)*



Never cook directly on the glass. Always use cookware.



Always place the pan in the center of the surface unit you are cooking on.



About the radiant surface units...

The radiant cooktop features heating units beneath a smooth glass surface.

NOTE: *A slight odor is normal when a new cooktop is used for the first time. It is caused by the heating of new parts and insulating materials and will disappear in a short time.*

The surface unit will cycle on and off to maintain your selected control setting.

It is safe to place hot cookware on the glass surface even when the cooktop is cool.

Even after the surface units are turned off, the glass cooktop retains enough heat to continue cooking. To avoid overcooking, remove pans from the surface units when the food is cooked. Avoid placing anything on the surface unit until it has cooled completely.

Do not slide cookware across the cooktop because it can scratch the glass—the glass is scratch-resistant, not scratchproof.

- *Water stains (mineral deposits) are removable using the cleaning cream or full-strength white vinegar.*
- *Use of window cleaner may leave an iridescent film on the cooktop. The cleaning cream will remove this discoloration.*
- *Don’t store heavy items above the cooktop. If they drop onto the cooktop, they can cause damage.*
- *Do not use the surface as a cutting board.*

Temperature Limiter

Every radiant surface unit has a temperature limiter.

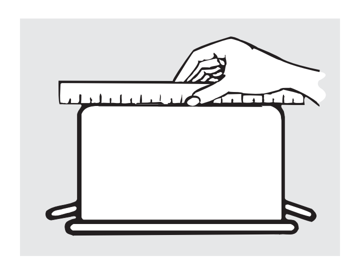
The temperature limiter protects the glass cooktop from getting too hot.

The temperature limiter may cycle the units off for a time if:

- *the pan boils dry.*
- *the pan bottom is not flat.*
- *the pan is off-center.*
- *there is no pan on the unit.*

Selecting types of cookware for radiant glass cooktop models.

The following information will help you choose cookware which will give good performance on glass cooktops.



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.



Pans with rounded, curved, ridged or warped bottoms are not recommended.

Stainless Steel:

recommended

Aluminum:

heavy weight recommended

Good conductivity. Aluminum residues sometimes appear as scratches on the cooktop but can be removed if cleaned immediately. Because of its low melting point, thin weight aluminum should not be used.

Copper Bottom:

recommended

Copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the cooktop is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass cooktops. An overheated copper bottom pot will leave a residue that will permanently stain the cooktop if not removed immediately.

Porcelain Enamel on Cast Iron:

recommended if bottom of pan is coated

Porcelain Enamel on Steel:

not recommended

Heating empty pans can cause permanent damage to cooktop glass. The enamel can melt and bond to the ceramic cooktop.

Glass-ceramic:

not recommended

Poor performance. Will scratch the surface.

Stoneware:

not recommended

Poor performance. May scratch the surface.

Cast Iron:

not recommended - unless designed specifically for glass cooktops

Poor conductivity and slow to absorb heat. Will scratch the cooktop surface.

NOTE: *Follow all cookware manufacturer's recommendations when using any type of cookware on the ceramic cooktop.*



Do not place wet pans on the glass cooktop.

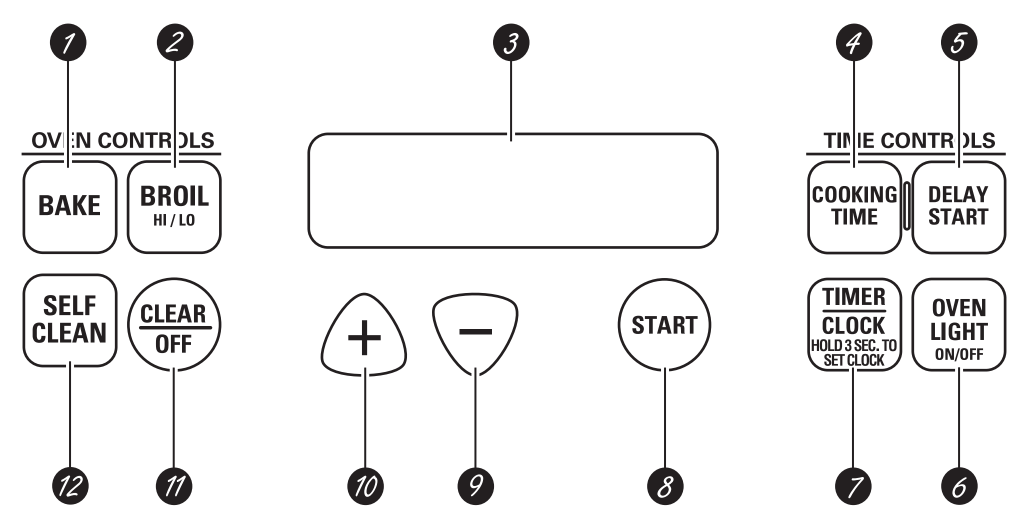
Do not use woks with support rings on the glass cooktop.

Use flat bottomed woks on the glass cooktop.

For Best Results

- Place only dry pans on the surface elements. Do not place lids on the surface elements, particularly wet lids
- Do not use woks that have support rings. This type of wok will not heat on glass surface elements.
- We recommend that you use only a flat-bottomed wok. They are available at your local retail store. The bottom of the wok should have the same diameter as the surface element to ensure proper contact.
- Some special cooking procedures require specific cookware such as pressure cookers or deep-fat fryers. All cookware must have flat bottoms and be the correct size.

Using the oven controls.



Oven Control, Clock, and Timer and Features and Settings

1 *Bake Pad*
Touch to select the bake function.

Bake Light
Flashes while in edit mode - you can change the oven temperature at this point. Glows when the oven is in bake mode

2 *Broil Hi/Lo Pad*
Touch to select the broil function.

Broil Light
Flashes while in edit mode - you can switch from ***Hi*** to ***Lo Broil*** at this point. Glows when the oven is in broil mode.

3 *Display*
Shows the operations you have selected, the time of day and the cooking status.

4 *Cooking Time Pad*
Touch this pad and then touch the **+** or **-** pad to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.

5 *Delay Start Pad*
Use along with ***Cooking Time*** or ***Self Clean*** pads to set the oven to start and stop automatically at a time you set.

6 *Oven Light On/Off Pad*
Touch to turn the oven light on or off.

7 *Time/Clock Pad*
Touch this pad to select the time feature. Then press + and - pads to adjust the time.
To set the clock, touch this pad twice and hold 3 seconds and then touch the + and - pads. The time of day will flash in the display when the oven is first turned on.

8 *Start Pad*
Must be touched to start any cooking.

9 *- Pad*
Short taps to this pad will decrease the time or temperature by small amounts. Touch and hold the pad to decrease the time or temperature by larger amounts.

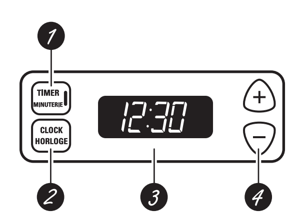
10 *+ Pad*
Short taps to this pad will increase the time or temperature by small amounts. Touch and hold the pad to increase the time or temperature by larger amounts.

11 *Clear/Off Pad*
Touch to cancel ALL oven operations except the clock and timer.

12 *Self Clean Pad*
Touch to select self-cleaning function. See the *Using the self-cleaning oven* section.

Clean Light
Flashes while in edit mode - you can change the length of time for the self-clean cycle at this point. Glows when the oven is in the self-clean cycle. After the self-clean cycle, the light will turn off. Unlatch the door.

*If "F– and a number or letter" flash in the display and the oven control signals, this indicates a function error code. Touch the **Clear/Off** pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. If the function error code repeats, disconnect the power to the oven and call for service.*



Appearance may vary.

Clock and Timer *(on some models)*



TIME Pad
Touch this pad to select the timer feature.

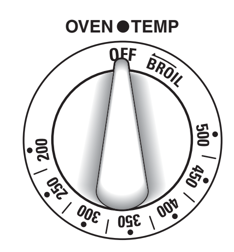


CLOCK Pad
Touch this pad before setting the clock.



Display
Shows the time of day and the time set for the timer, cook time or start time.

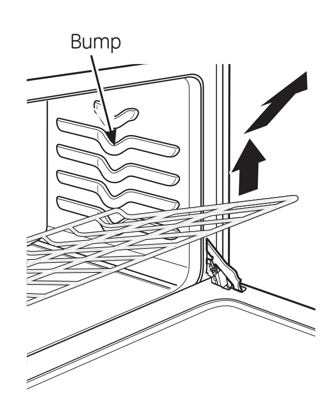
SET +/- Pads
These pads allow you to set the clock and timer.



Oven Temperature Knob *(on some models)*

Turn this knob to the setting you want.

The oven cycling light glows until the oven reaches your selected temperature, then goes off and on with the oven element(s) during cooking.



Before you begin…

To avoid possible burns, place the shelves in the desired position before you turn the oven on.

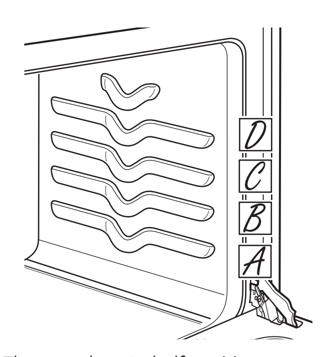
The racks have stop-locks, so that when placed correctly on the rack supports (A through E), they will stop before coming completely out and will not tilt.

When placing and removing cookware, pull the rack out to the bump on the rack support.

To remove a rack, pull it toward you, tilt the front end up and pull it out.

To replace, place the end of the rack (stop-locks) on the support, tilt up the front and push the rack in.

NOTE: The rack is not designed to slide out at the special low rack (R) position.

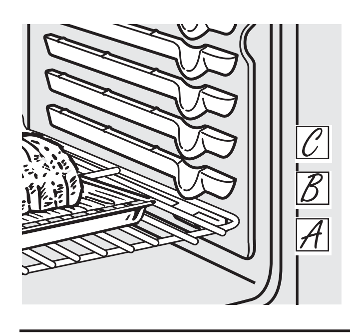


The oven has 4 shelf positions.

Oven Shelf Positions

The oven has four shelf supports—***A*** (bottom), ***B, C*** and ***D*** (top).

Using the oven.



How to Set the Oven for Baking

1. Touch the ***Bake*** pad.
2. Touch the **+** or **–** pads to set the desired temperature.
3. Touch the ***Start*** pad.
4. Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.
5. Touch the ***Clear/Off*** pad when cooking is complete.

Preheating and Pan Placement

Preheat the oven if the recipe calls for it. To preheat, set the oven at the correct temperature. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastries and breads.

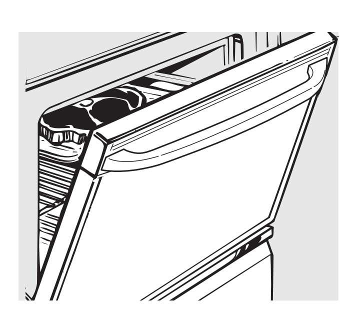
For ovens without a preheat indicator light or tone, preheat 10 minutes.

Baking results will be better if the food is centered in the oven as much as possible. Angel Pans should not touch each other or the walls of the oven. If you need to use two racks, stagger the pans so one is not directly above the other. Leave approximately 1 1/2" between pans and from the front, back and sides of oven wall.

Aluminum Foil

Do not use aluminum foil to line oven bottoms. The foil will trap heat below, and upset the performance of the oven. Foil can melt and permanently damage the oven bottom. Damage from improper use of aluminum foil is not covered by the product warranty.

Foil may be used to catch spills by placing a sheet on a lower rack, several inches below the food. Do not use more foil than necessary, and never entirely cover an oven rack with aluminum foil. Keep foil at least 1 1/2" from the oven walls to prevent poor heat circulation.



How to Set the Oven for Broiling

1. Place the meat or fish on a broiler grid in a broiler pan designed for broiling.
2. Touch the ***Broil Hi/Lo*** pad once for ***Hi Broil***.

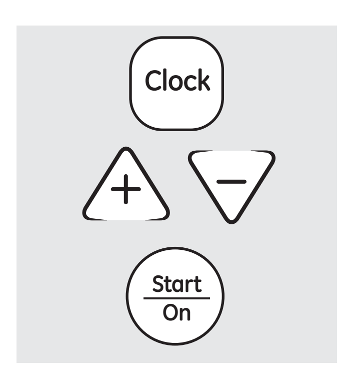
   To change to ***Lo Broil,*** touch the ***Broil Hi/Lo*** pad again.

If your oven is connected to 208 volts,rare steaks may be broiled by preheating the broiler and positioning the oven shelf one position higher.

3. Touch the ***Start*** pad.
4. When broiling is finished, touch the ***Clear/Off*** pad.

Using the clock and timer.

Not all features are on all models.



Make sure the clock is set to the correct time of day.

To Set the Clock

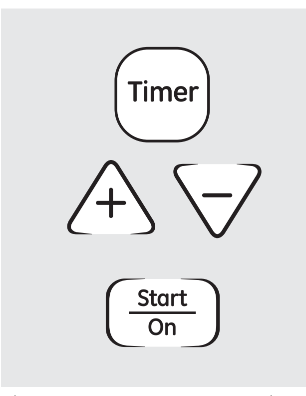
The clock must be set to the correct time of day for the automatic oven timing functions to work properly. The time of day cannot be changed during a delayed cooking or a delayed self-cleaning cycle.

1. Touch the ***Clock*** pad twice.
2. Touch the **+** or **–** pads.

If the **+** or **–** pads are not touched within one minute after you touch the ***Clock*** pad, the display reverts to the original setting. If this happens, touch the ***Clock*** pad twice and reenter the time of day.

3. Touch the ***Start/On*** pad until the time of day shows in the display. This enters the time and starts the clock.

*To check the time of day when the display is showing other information, simply touch the **Clock** pad. The time of day shows until another pad is touched.*



The timer is a minute timer only.

*The **Off** pad does not affect the timer.*

To Set the Timer

The timer does not control oven operations. The maximum setting on the timer is 9 hours and 59 minutes.

1. Touch the ***Timer*** pad.
2. Touch the **+** or **–** pads until the amount of time you want shows in the display. The maximum time that can be entered in minutes is 59. Times more than 59 minutes should be changed to hours and minutes.

If you make a mistake, touch the Timer pad and begin again.

3. Touch the ***Start/On*** pad. The time will start counting down, although the display does not change until one minute has passed.
4. When the timer reaches ***:00***, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the ***Timer*** pad is touched.

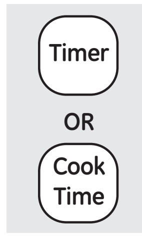
To Reset the Timer

If the display is still showing the time remaining, you may change it by touching the ***Timer*** pad, then touching the **+** or **–** pads until the time you want appears in the display.

If the remaining time is not in the display (clock, delay start or cooking time are in the display), recall the remaining time by touching the ***Timer*** pad and then touching the **+** or **–** pads to enter the new time you want.

To Cancel the Timer

Touch the ***Timer*** pad twice.



End of Cycle Tones *(on some models)*

Clear the tones by pressing the pad of the function you are using.

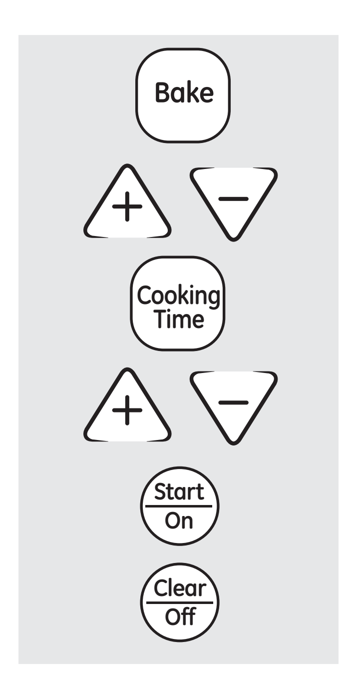
Power Outage

If a flashing time is in the display, you have experienced a power failure. Reset the clock.

To reset the clock, touch the ***CLOCK*** pad twice. Enter the correct time of day by touching the **+** or **-** pads. Touch the ***START/ON*** pad.

Using the timed baking and roasting features. *(on some models)*

NOTE: *Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.*



How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.

1. Touch the ***Bake*** pad.
2. Touch the + or – pads to set the oven temperature.
3. Touch the ***Cooking Time*** pad.

NOTE: *If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.*

4. Touch the **+** or **–** pads to set the baking time.

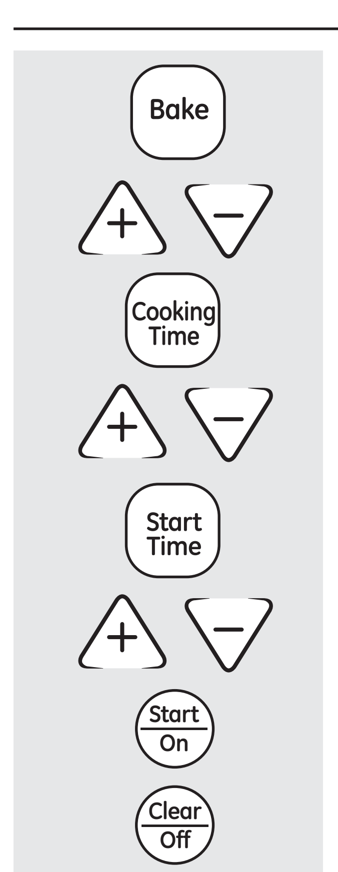
The oven temperature and the cooking time that you entered will be displayed.

5. Touch the ***Start*** pad.

The display shows the oven temperature that you set and the cooking time countdown. The display starts changing once the temperature reaches 100°F.

The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically.

Touch the ***Clear/Off*** pad to clear the display.



How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

You can set the oven control to delay-start the oven, cook for a specific length of time and then turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.

1. Touch the ***Bake*** pad.
2. Touch the **+** or **–** pads to set the oven temperature.
3. Touch the ***Cooking Time*** pad.

NOTE: *If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.*

4. Touch the **+** or **–** pads to set the desired length of cooking time.
5. Touch the ***Delay Start*** pad.
6. Touch the **+** or **–** pads to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking.
7. Touch the ***Start*** pad.

NOTE: *An attention tone will sound if you are using timed baking and do not touch the* ***Start*** *pad.*

If you would like to check the times you have set, touch the ***Delay Start*** pad to check the start time you have set or touch the ***Cooking Time*** pad to check the length of cooking time you have set.

When the oven turns on at the time of day you have set, the display will show the changing temperature (starting at 100°F) and the cooking time countdown.

At the end of timed baking, the oven will turn off. The end-of-cycle tone will sound.

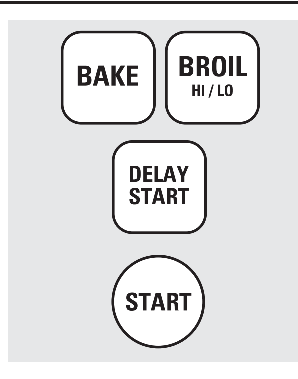
8. Touch the ***Clear/Off*** pad to cancel if necessary.

Special features of your oven control.

Your new touch pad control has additional features that you may choose to use. The following are the features and how you may activate them.

The special feature modes can only be activated while the display is showing the time of day. They remain in the control's memory until the steps are repeated.

When the display shows your choice, touch the Start/On pad. The special features will remain in memory after a power failure.

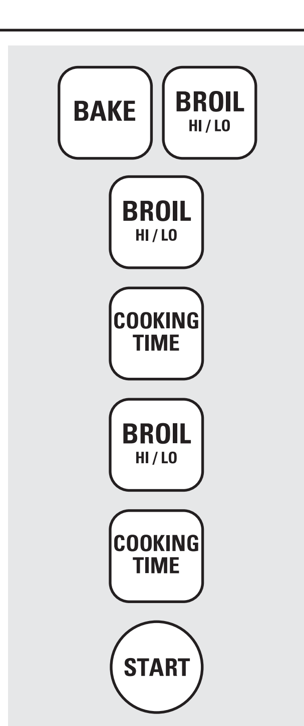


12 Hour Shut-Off

With this feature, should you forget and leave the oven on, the control will automatically turn off the oven after 12 hours during baking functions or after 3 hours during a broil function.

If you wish to turn ***OFF*** this feature, follow the steps below.

1. Touch the ***Bake*** and ***Broil Hi/Lo*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows ***SF***.
2. Touch the ***Delay Start*** pad. The display will show ***12 shdn*** (12 hour shut-off). Touch the ***Delay Start*** pad again and the display will show ***no shdn*** (no shut-off).
3. Touch the ***Start*** pad to activate the no shut-off and leave the control set in this special features mode.



Fahrenheit or Celsius Temperature Selection

Your oven control is set to use the Fahrenheit temperature selections but you may change this to use the Celsius selections.

1. Touch the ***Bake*** and ***Broil Hi/Lo*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows ***SF***.
2. To***uch*** the ***Broil Hi/Lo*** and ***Cooking Time*** pads at the same time for 2 seconds. The display will show ***F*** (Fahrenheit).
3. Touch the ***Broil Hi/Lo*** and ***Cooking Time*** pads again at the same time for 2 seconds. The display will show ***C*** (Celsius).
4. Touch the ***Start*** pad.



Control Lockout

Your control will allow you to lock down the touch pads so they cannot be activated when touched.

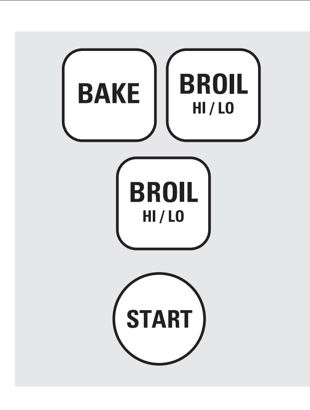
1. Touch the ***Bake*** and ***Broil Hi/Lo*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows ***SF***.
2. Touch the ***Self Clean*** pad . The display will show ***Loc Off***.

   Touch the ***Self Clean*** pad again. The display will show ***Loc On***.
3. Touch the ***Start*** pad to activate the control lockout feature and leave the control set in this special features mode.

When this feature is on and the touch pads are touched the control will beep and the display will show ***Loc***.

NOTE: *The control lockout mode will not affect the Timer/Clock and Oven Light On/Off touch pads.*

Special features of your oven control.

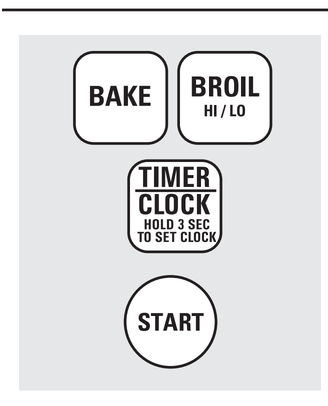


Tones at the End of a Timed Cycle

At the end of a timed cycle, 3 short beeps will sound followed by one beep every 6 seconds until the Clear/Off pad is touched. This continuous 6 second beep may be canceled.

To cancel the 6 second beep:

1. Touch the ***Bake*** and ***Broil Hi/Lo*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows ***SF***.
2. Touch the ***Broil Hi/Lo*** pad. The display shows ***Con Beep*** (continuous beep). Touch the ***Broil Hi/Lo*** pad again. The display shows ***Beep***. (This cancels the one beep every 6 seconds.)
3. Touch the ***Start*** pad.



12 Hour, 24 Hour or Clock Black-Out

Your control is set to use a 12 hour clock.

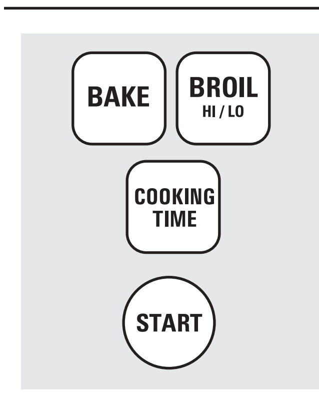
If you would prefer to have a 24 hour military time clock or black-out the clock display, follow the steps below.

1. Touch the ***Bake*** and ***Broil Hi/Lo*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows ***SF***.
2. Touch the ***Timer/Clock*** pad once. The display will show ***12 hr.*** If this is the choice you want,touch the ***Start*** pad.

Touch the ***Timer/Clock*** pad again to change to the 24 hour military time clock. The display will show ***24 hr***. If this is the choice you want touch the ***Start*** pad.

Touch the ***Timer/Clock*** pad again to black-out the clock display. The display will show ***Off***. If this is the choice you want, touch the ***Start*** pad.

NOTE: *If the clock is in the black-out mode you will not be able to use the Delay Start function.*



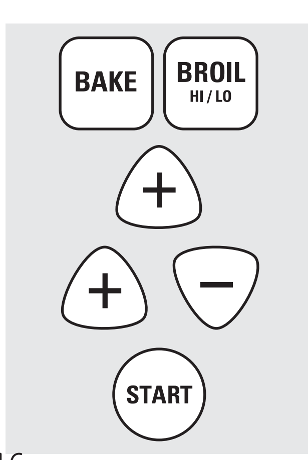
Cook and Hold

You new control has a cook and hold feature that keeps cooked foods warm for up to 3 hours after Timed Baking or Roasting is finished.

NOTE: *This feature can only be programed to work with Timed Baking or Roasting. (See the Using the timed baking and roasting features section.) After Timed Baking or Roasting has automatically stopped, the programmed Cook and Hold will automatically start.*

To activate this feature for use after Timed Baking or Roasting, follow the steps below:

1. Touch the ***Bake*** and ***Broil Hi/Lo*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows ***SF***.
2. Touch the ***Cooking Time*** pad. The display will show ***Hld Off***.
   Touch the ***Cooking Time*** pad again to activate the feature. The display will read ***Hld On***.
3. Touch the ***Start*** pad to activate the cook and hold feature and leave the control set in this special features mode.



Changing the Speed of the + or - Pads

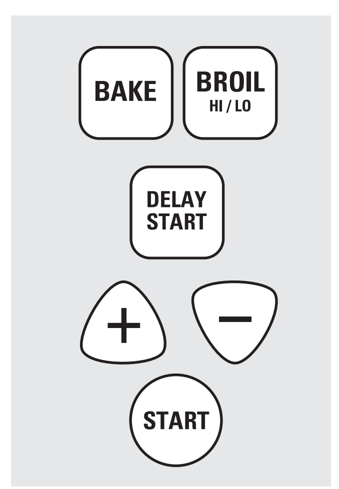
As you use the + or - pads when setting a time or temperature, you may notice the display changes slowly. This special feature allows you to change the speed. To set the speed you prefer, follow the steps below:

1. Touch the ***Bake*** and ***Broil Hi/Lo*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows ***SF***.
2. Touch the **+** pad. The display will show you a set speed between 1 and 5**.**
3. Touch the **+** pad to increase the speed down to the number 1.

   Touch the - pad to decrease the speed down to the number 1.
4. Touch ***Start*** to activate the setting and leave the control set in this special features mode..

The Sabbath feature can be used for baking only. It cannot be used for broiling, self-cleaning, convection baking, steam cleaning or delay start cooking.

NOTE: *The oven light comes on automatically (on some models) when the door is opened and goes off when the door is closed. The bulb may be removed. See the Oven Light Replacement section. On models with a light switch on the control* panel, the oven light may be turned on and left on.



When the display shows ⊃ the oven is set in Sabbath. When the display shows ⊃⊂ the oven is baking/ roasting.

How to Set Sabbath Feature for Regular Baking

NOTE: *To understand how the oven control works, practice using regular baking (non-Sabbath) before entering Sabbath mode.*

Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.

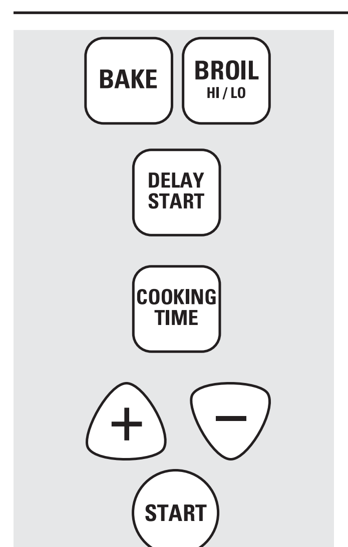
1. Touch and hold both the ***Bake*** and ***Broil Hi/Lo*** pads, at the same time, until the display shows ***SF***.

   NOTE: If bake or broil appears in the display, the ***Bake*** and ***Broil Hi/Lo*** pads were not touched at the same time. Touch the ***Clear/Off*** pad and begin again.

2. Tap the ***Delay Start*** pad until ***SAb bAtH*** appears in the display.
3. Touch the ***Start*** pad and ⊃ will appear in the display.
4. Touch the ***Bake*** pad. No signal will be given.
5. The preset starting temperature will automatically be set to 350.° Tap the + or – pads to increase or decrease the temperature in 5° increments. The temperature can be set between 170° and 550.° No signal or temperature will be given.
6. Touch the ***Start*** pad.
7. After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, ⊃⊂ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If ⊃⊂ doesn't appear in the display, start again at Step 4.

To adjust the oven temperature, touch the ***Bake*** pad and tap the **+** or **–** pad to increase or decrease the temperature in 5° increments. Touch the ***Start*** pad.

NOTE: The ***Clear/Off*** and ***Cooking Time*** pads are active during the Sabbath feature.



When the display shows ⊃ the oven is set in Sabbath. When the display shows ⊃⊂ the oven is baking/roasting.

How to Set Sabbath Feature for Timed Baking/Roasting— Immediate Start and Automatic Stop

NOTE: *To understand how the oven control works, practice using regular (non-Sabbath) Immediate Start and Automatic Stop before entering the Sabbath mode.*

Make sure the clock shows the correct time of day.

1. Touch and hold both the ***Bake*** and ***Broil Hi/Lo*** pads, at the same time, until the display shows ***SF***.

   NOTE: If bake or broil appears in the display, the ***Bake*** and ***Broil Hi/Lo*** pads were not touched at the same time. Touch the ***Clear/Off*** pad and begin again.

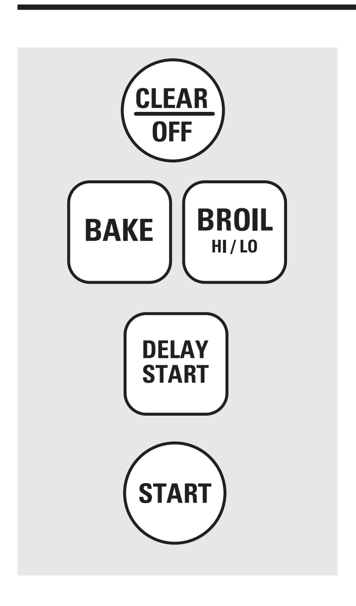
2. Tap the ***Delay Start*** pad until ***SAb bAtH*** appears in the display.
3. Touch the ***Start*** pad and ⊃ will appear in the display.
4. Touch the ***Cooking Time*** pad.
5. Touch the **+** or **–** pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes. The cooking time that you entered will be displayed.
6. Touch the ***Start*** pad.
7. Touch the ***Bake*** pad. No signal will be given.
8. The preset starting temperature will automatically be set to 350.° Tap the + or – pads to increase or decrease the temperature in 25° increments. The temperature can be set between 175° and 550.° No signal or temperature will be given.
9. Touch the ***Start*** pad.
10. After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, ⊃⊂ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If ⊃⊂ doesn't appear in the display, start again at Step 7.

To adjust the oven temperature, touch the ***Bake*** pad and tap the **+** or **–** pads to increase or decrease the temperature in 25° increments. Touch the ***Start*** pad.

When cooking is finished, the display will change from ⊃⊂ to ⊃ indicating that the oven has turned ***Off*** but is still set in Sabbath. Remove the cooked food.

Using the Sabbath feature. *(on some models)*

(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays)



How to Exit the Sabbath Feature

1. Touch the ***Clear/Off*** pad.
2. If the oven is cooking, wait for a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, until only ? is in the display.
3. Touch and hold **both** the ***Bake*** and ***Broil Hi/Lo*** pads, **at the same time**, until the display shows ***SF***.
4. Tap the ***Delay/Start*** pad until ***12 shdn*** or ***no shdn*** appears in the display. ***12 shdn*** indicates that the oven will automatically turn off after 12 hours. ***no shdn*** indicates that the oven will not automatically turn off.
5. Touch the ***Start*** pad.

NOTE: If a power outage occurred while the oven was in Sabbath, the oven will automatically turn off and stay off even when the power returns. The oven control must be reset.

Temperature Conversions

Fahrenheit°	140	150	170	200	250	275	300	325	350	375	400	425	450	475	500	525	550
Celsius°	60	65	70	95	120	135	150	160	175	190	205	220	230	245	260	275	290

Power Outage

If a flashing time is in the display, you have experienced a power failure. Reset the clock.

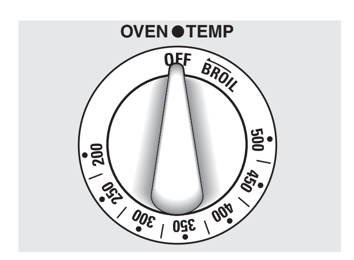
To reset the clock, touch the ***Clock*** pad. Enter the correct time of day by touching the **+** or **-** pads. Touch the ***Start/On*** pad.

Adjust the oven thermostat—Easy to do yourself!

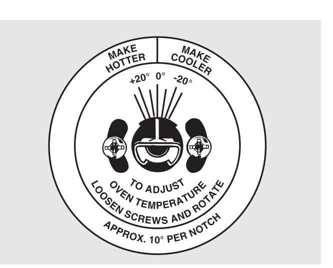
You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.

Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20–40°F.

***NOTE:** This adjustment will not affect the broiling temperatures or the self cleaning temperatures (on some models). The adjustment will be retained after a power failure.*



Front of OVEN TEMP knob (knob appearance may vary)



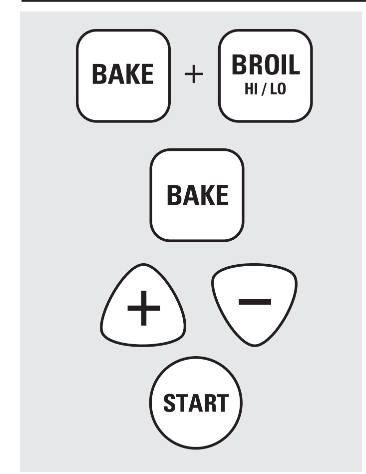
Back of OVEN TEMP knob

To Adjust the Thermostat with this Type of Knob

1. Pull the OVEN TEMP knob off the shaft and look at the back of the knob and note the current setting ***before*** making any adjustments.
2. Loosen both screws on the back of the knob.
3. ***To increase*** the oven temperature, move the pointer toward the words ***"Make Hotter"***.

   To decrease the oven temperature, turn the pointer toward the words ***"Make Cooler"***.

   Each notch changes the oven temperature by 10°F.
4. Tighten the screws.
5. Replace the knob, matching the flat area of the knob to the shaft, and check performance.



To Adjust the Thermostat on Other Models

1. Touch the ***Bake*** and ***Broil*** pads at the same time for 2 seconds until the display shows ***SF***.
2. Touch the ***Bake*** pad. A two digit number shows in the display.
3. The oven temperature can be adjusted up to (+) 35°F hotter or (-) 35°F cooler. Touch the + pad to increase the temperature in 1 degree increments.

   Touch the - pad to decrease the temperature in 1 degree increments.
4. When you have made the adjustment, touch the ***Start/On*** pad to go back to the time of day display. Use your oven as you would normally.

NOTE: This adjustment will not affect the broiling or self-cleaning temperatures. It will be retained in memory after a power failure.

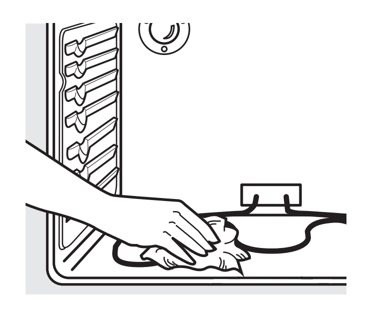
The type of margarine will affect baking performance!

Most recipes for baking have been developed using high-fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher fat product.

Recipe failure can result if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low-fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.

Federal standards require products labeled "margarine" to contain at least 80% fat by weight. Low-fat spreads, on the other hand, contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affects the texture and flavor of baked goods. For best results with your old favorite recipes, use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

Using the self-cleaning oven. *(on some models)*


Wipe up heavy soil on the oven bottom.

Before a Clean Cycle

The oven must be cool in order to set the self-clean cycle.

We recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan or hood during the first self-clean cycle.

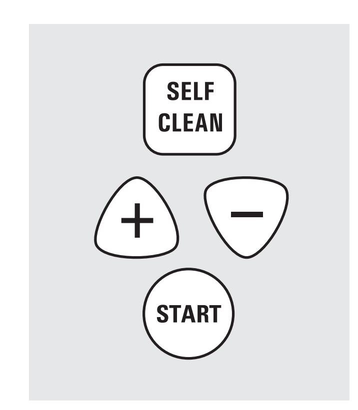
Remove broiler pan, broiler grid, all cookware and any aluminum foil from the oven.

The shiny, silver-colored oven racks (on some models) can be self-cleaned, but they will darken, lose their luster and become hard to slide.

Do not use abrasives or oven cleaners. Clean the top, sides and outside of the oven door with soap and water.

Make sure the oven light bulb cover (on some models) is in place and the oven light is off.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any oven. Move birds to another well-ventilated room.



How to Set the Oven for Cleaning

1. Touch the ***Self Clean*** pad.
2. Using the **+** or **–** pad, enter the desired clean time, if a time other than 4 hours is needed.

Clean cycle time is normally 4 hours You can change the clean time to any time between 2.5 and 5 hours, depending on how dirty your oven is.

3. Touch the ***Start*** pad.

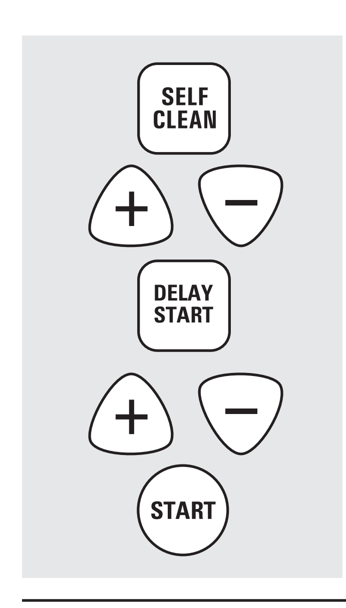
The door locks automatically. The display will show the clean time remaining. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the Locked Door light goes off.

When the Locked Door light is off, open the door.

- The words Lock Door will flash and the oven control will signal if you set the clean cycle and forget to close the oven door.
- To stop a clean cycle, touch the Clear/Off pad. When the Locked Door light goes off indicating the oven has cooled below the locking temperature, open the door.

NOTE: For heavily soiled ovens use maximum self clean cycle time (5 hours).

The oven door must be closed and all controls must be set correctly for the cycle to work properly.



How to Delay the Start of Cleaning

1. Touch the ***Self Clean*** pad.
2. Using the + or – pads, enter the desired clean time.
3. Touch the ***Delay Start*** pad.
4. Using the **+** or **–** pad, enter the time of day you want the clean cycle to start.
5. Touch the ***Start*** pad.

The door locks automatically. The display will show the start time. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the **Locked Door** light goes off.

When the ***Locked Door*** light goes off, open the door.

After a Clean Cycle

You may notice some white ash in the oven. Wipe it up with a damp cloth after the oven cools.

If white spots remain, remove them with a soap-filled steel wool pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture.

These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.

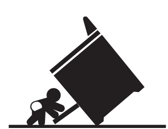
If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.

- You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to unlock.
- Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel. Do not spray with Pam® or other lubricant sprays.

Care and cleaning of the range.

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the range.





Tip-Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged.

Ensure the anti-tip bracket is re-engaged when the range is moved.

Do not operate the range without the anti-tip bracket in place and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.

Oven Interior *(on standard-clean models)*

With proper care, the porcelain enamel finish on the inside of the oven—top, bottom, sides, back and inside of the door—will stay new-looking for years.

Let the range cool before cleaning. We recommend that you wear rubber gloves when cleaning the range.

Soap and water will normally do the job. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleaner. Soap-filled scouring pads may also be used.

IMPORTANT: *Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface. They may cause a dull spot even after cleaning.*

Household ammonia may make the cleaning job easier. Place 1/2 cup in a shallow glass or pottery container in a cold oven overnight. The ammonia fumes will help loosen the burned-on grease and food.

If necessary, you may use an oven cleaner. Follow the package directions.

Do not spray oven cleaner on the electrical controls and switches because it could cause a short circuit and result in sparking or fire.

Do not allow a film from the cleaner to build up on the temperature sensor—it could cause the oven to heat improperly. (The sensor is located at the top of the oven.) Carefully wipe the sensor clean after each oven cleaning, being careful not to move the sensor as a change in its position could affect how the oven bakes.

Do not spray any oven cleaner on the oven door, handles or any exterior surface of the oven, cabinets or painted surfaces. The cleaner can damage these surfaces.

To clean the inside of the door:

- Do not allow excess water to run into any holes or slots in the door.
- Soap and water will normally do the job. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleaner. Soap-filled scouring pads may also be used.

Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface. They may cause a dull spot even after cleaning.

To clean the outside of the door:

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door. Do not let water drip into the vent openings.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When surface is cool, clean and rinse.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders or harsh abrasives on the outside of the door.

To clean the outside of the gasket

The gasket is designed with a gap at the bottom to allow for proper air circulation.

Because the area inside the gasket is cleaned during the self-clean cycle, you do not need to clean this by hand on self-clean models.

The area outside the gasket and the front frame can be cleaned with a soap-filled steel-wool pad, hot water and detergent. Rinse well with a vinegar and water solution.

Do not rub or clan the door gasket - it has an extremely low resistance to abrasion.

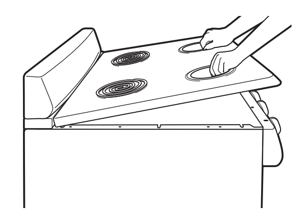
If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way, or if it has become displaced on the door, you should have it replaced.

Porcelain Enamel Cooktop

The porcelain enamel finish is sturdy but breakable if misused. This finish is acid-resistant. However, any acidic foods spilled (such as fruit juices, tomato or vinegar) should not be permitted to remain on the finish.

If acids spill on the cooktop while it is hot, use a dry paper towel or cloth to wipe it up right away. When the surface has cooled, wash with soap and water. Rinse well.

For other spills such as fat spatterings, wash with soap and water or cleansing powders after the surface has cooled. Rinse well. Polish with a dry cloth.



Lift-Up Cooktop

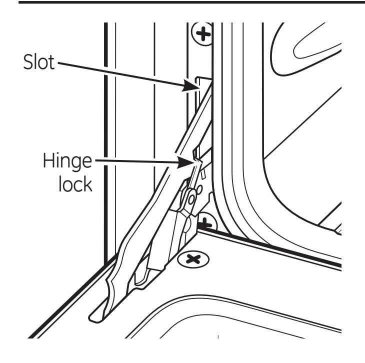
Clean the area under the cooktop often. Built-up soil, especially grease, may catch on fire.

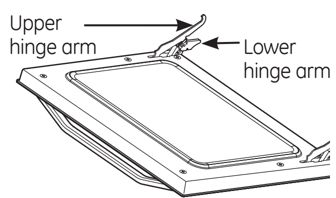
To make cleaning easier, the cooktop may be lifted up and propped open.

Be sure all surface units are turned off before raising the cooktop.

Remove the front surface and drip pans. See the *Surface Units and Drip Pans* section. Grasp the two front surface unit wells and lift the cooktop up and prop it open with the prop rod provided.

After cleaning underneath the cooktop with hot, soapy water and a clean cloth, hold the cooktop up, return the prop rod to its storage position and lower the cooktop until it snaps into position. Be careful not to pinch your fingers. Replace the two front drip pans and surface units. See the *Surface Units and Drip Pans* section.





Lift-Off Oven Door

The oven door is removable, but it is heavy. You may need help removing and replacing the door.

To remove the door:

1. Open the door to the full open position.
2. Pull the hinge locks up over the hinge hooks on both sides.
3. Grasp the door firmly on each side, lift slightly and pull it straight out and away from the oven.

To replace the door:

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. Insert and seat the upper and lower hinge arms into the oven slots.
3. Push the hinge locks down from the hinge hooks.
4. Close the oven door and make sure it is working properly. If it is not working properly, remove and replace it following the above steps.

   DO NOT ATTEMPT TO CLOSE THE DOOR UNTIL THIS STEP IS COMPLETE. THE HINGE OR DOOR COULD BE DAMAGED.

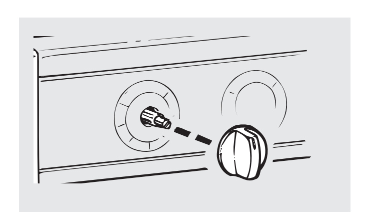


Oven Heating Elements

Do not clean the bake element or the broil element. Any soil will burn off when the elements are heated.

The bake element can be lifted gently to clean the oven floor. Do not attempt to clean any oven surface when any burner element is on. Always wear protective hand-wear when cleaning interior oven surfaces or surfaces near heating elements. If spillovers, residue or ash accumulate around the bake element, gently wipe around the element with warm water.

Care and cleaning of the range.



Pull the knob straight off the stem.

Control Panel and Knobs

It's a good idea to wipe the control panel after each use of the oven. Use a damp cloth to clean or rinse. For cleaning, use mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. For rinsing, use clean water. Polish dry with a soft cloth.

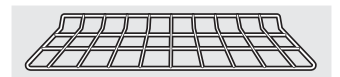
Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel—they will damage the finish.

The control knobs may be removed for easier cleaning.

Make sure the knobs are in the ***OFF*** positions and pull them straight off the stems for cleaning.

The knobs can be cleaned in a dishwasher or they may also be washed with soap and water. Make sure the inside of the knobs are dry before replacing.

Replace the knobs, in the ***OFF*** position to ensure proper placement.

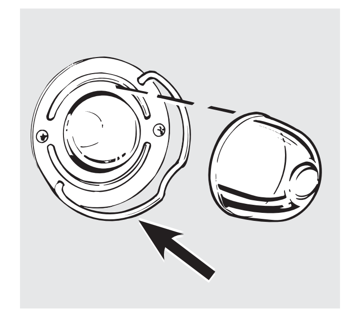


Oven Racks

Clean the oven racks with an abrasive cleanser or scouring pad. After cleaning, rinse the racks with clean water and dry with a clean cloth.

NOTE: Take the racks out of the oven before you begin the self-clean cycle or they may discolor.

To make the racks slide more easily, apply a small amount of vegetable oil or cooking oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.



Wire cover holder

Oven Light Replacement *(on some models)*

Be sure to let the light cover and bulb cool completely.

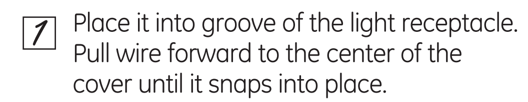
To remove the cover:

1. Hold a hand under the cover so it doesn't fall when released. With fingers of the same hand, firmly push back the wire cover holder. Lift off the cover.

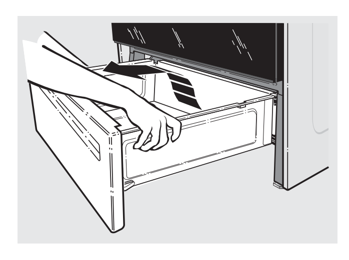
   Do not remove any screws to remove the cover.

2. Replace bulb with a 40-watt appliance bulb.

To replace the cover:



1. Place it into groove of the light receptacle. Pull wire forward to the center of the cover until it snaps into place.
2. Connect electrical power to the range.



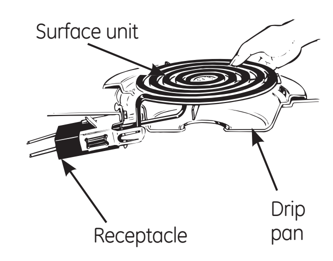
Storage Drawer Removal *(on some models)*

To remove the drawer:

1. Pull the drawer out all the way.
2. Tilt up the front and remove it.

To replace the drawer:

1. Insert glides at the back of the drawer beyond the stop on range slides.
2. Lift the drawer if necessary to insert easily.
3. Let the front of the drawer down, then push in to close.



Surface Units *(on some models)*

Be sure all the controls are turned to OF and the surface units are cool before attempting to remove them.

To clean the surface units, turn the control to the highest setting for a minute. The coils will burn off any soil.

To remove a surface unit:

To remove the drip pans for cleaning, the surface units must be removed first.

Lift the surface unit about 1 inch above the drip pan and pull it out.

Do not lift the surface unit more than 1 inch. If you do, it may not lie flat on the drip pan when you plug it back in.

Repeated lifting of the surface unit more than 1 inch above the drip pan can permanently damage the receptacle.

To replace a surface unit:

Replace the drip pan into the recess in the cooktop. Make sure the opening in the pan lines up with the receptacle.

Insert the terminals of the surface unit through the opening in the drip pan and into the receptacle.

Guide the surface unit into place so it rests evenly.

IMPORTANT:

Do not immerse the surface units in liquids of any kind.

Do not clean the surface units in a dishwasher.

Do not bend the surface unit plug terminals.

Do not attempt to clean, adjust or in any way repair the plug-in receptacle.

Drip Pans *(if included)*

Remove the surface units. Then lift out the drip pans.

Place them in a covered container (or a plastic bag) with 1/4 cup ammonia and let soak several hours or overnight. Wash, rinse well and dry.

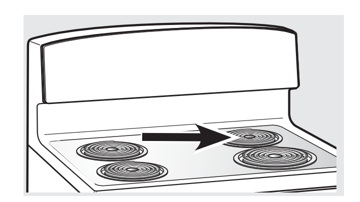
The drip pans may also be cleaned in a dishwasher.

Clean the area under the drip pans often. Built-up soil, especially grease, may catch fire.

Do not cover the drip pans with foil. Using foil so close to the receptacle could cause shock, fire or damage to the range.

NOTE: *Do not clean the drip pans in a self-cleaning oven.*

Care and cleaning of the range.



Oven Vent

On glass cooktop models, the oven vent is located behind the right-rear surface unit.

On coil cooktop models, the oven is vented through an opening under the right-rear surface unit.

Never cover the opening with aluminum foil or any other material.

Painted Surfaces *(on some models)*

Painted surfaces include the sides of the range and the sides of the door trim.

To clean the painted surfaces, use a hot, damp cloth with a mild detergent suitable for these surfaces. Use a clean, hot, damp cloth to remove soap. Dry with a dry, clean cloth.

Do not use steel-wool pads, commercial oven cleaners, cleansing powders, or other abrasive cleaners. They will damage the surface.

Stainless Steel Surfaces *(on some models)*

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use warm, sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of a dealer nearest you, please call our toll-free number:

National Parts Center ***1.800.626.2002***

GEAppliances.com

Glass Window *(on some models)*

To clean the outside glass finish, use a glass cleaner. Rinse and polish with a dry cloth.



Clean your cooktop after each spill. Use CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner.

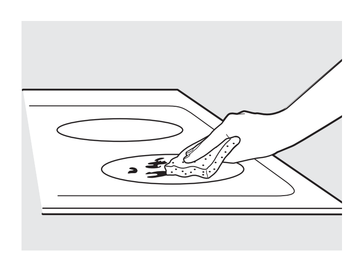
Normal Daily Use Cleaning

ONLY use CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the glass cooktop. Other creams may not be as effective.

To maintain and protect the surface of your glass cooktop, follow these steps:

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Daily use of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner directly to the cooktop.
4. Use a paper towel or CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops to clean the entire cooktop surface.
5. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.

NOTE: *It is very important that you DO NOT heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.*

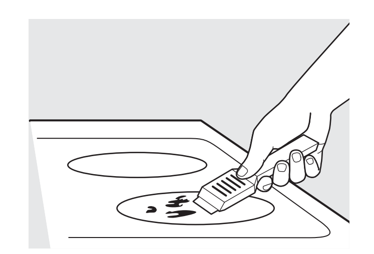


Use a CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

Burned-On Residue

WARNING: *DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than those recommended.*

1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area.
3. Using the included CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.



The Ceramic Cooktop Scraper and all recommended supplies are available through our dealers or through a Camco Parts Store.

NOTE: *Do not use a dull or nicked blade.*

Heavy, Burned-On Residue

1. Allow the cooktop to cool.
2. Use a single-edge razor blade scraper at approximately at 45 angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to the razor scraper in order to remove the residue.
3. After scraping with the razor scraper, spread a few drops of Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area. Use the Cleaning Pad to remove any remaining residue.
4. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.

Cleaning the glass cooktop. *(on some models)*

Metal Marks and Scratches

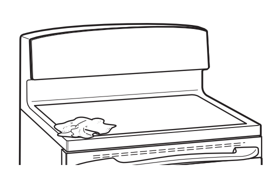
1. Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave metal markings on the cooktop surface.

   These marks are removable using the CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner with the CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop.

   This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

WARNING: Carefully check the bottom of pans for roughness that would scratch the cooktop.



Cooktop Seal

To clean the cooktop seal around the edges of the glass, lay a wet cloth on it for a few minutes, then wipe clean with nonabrasive cleaners.

Glass surface—potential for permanent damage.

Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your cooktop (not covered by the warranty) unless the spill is removed while still hot. Special care should be taken when removing hot substances.

Be sure to use a new, sharp razor scraper.

Do not use a dull or nicked blade.

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

1. Turn off all surface units. Remove hot pans.

2. Wearing an oven mitt:
   a. Use a single-edge razor blade scraper (CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper) to move the spill to a cool area on the cooktop.
   b. Remove the spill with paper towels.

3. Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.

4. Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

NOTE: *If pitting or indentation in the glass surface has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.*

Installation Instructions

24" GE Electric Ranges

? **Questions? Call 800.GE.CARES (800.432.2737) or Visit our Website at: GEAppliances.com**

BEFORE YOU BEGIN

Read these instructions completely and carefully.

- IMPORTANT — Save these instructions for local inspector's use.
- IMPORTANT — Observe all governing codes and ordinances.
- **Note to Installer –** Be sure to leave these instructions with the Consumer.
- **Note to Consumer –** Keep these instructions for future reference.
- **Completion time –** 1 to 3 hours
- Proper installation is the responsibility of the installer.
- Product failure due to improper installation is not covered under the Warranty.

⚠ WARNING — This appliance must be properly grounded.

FOR YOUR SAFETY:

⚠ WARNING — Before beginning the installation, switch power off at service panel and lock the service disconnecting means to prevent power from being switched on accidentally. When the service disconnecting means cannot be locked, securely fasten a prominent warning device, such as a tag, to the service panel.

All rough-in and spacing dimensions must be met for safe use of your range. Electricity to the range can be disconnected at the outlet without moving the range if the outlet is in the preferred location (remove lower drawer).

FOR YOUR SAFETY:

To reduce the risk of burns or fire when reaching over hot surface elements, cabinet storage space above the cooktop should be avoided. If cabinet storage space is to be provided above the cooktop, the risk can be reduced by installing a range hood that sticks out at least 5" beyond the front of the cabinets. Cabinets installed above a cooktop must be no deeper than 13."

Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

Make sure the cabinets and wall coverings around the range can withstand the temperatures (up to 200°F) generated by the range.

ANTI-TIP DEVICE



⚠ WARNING

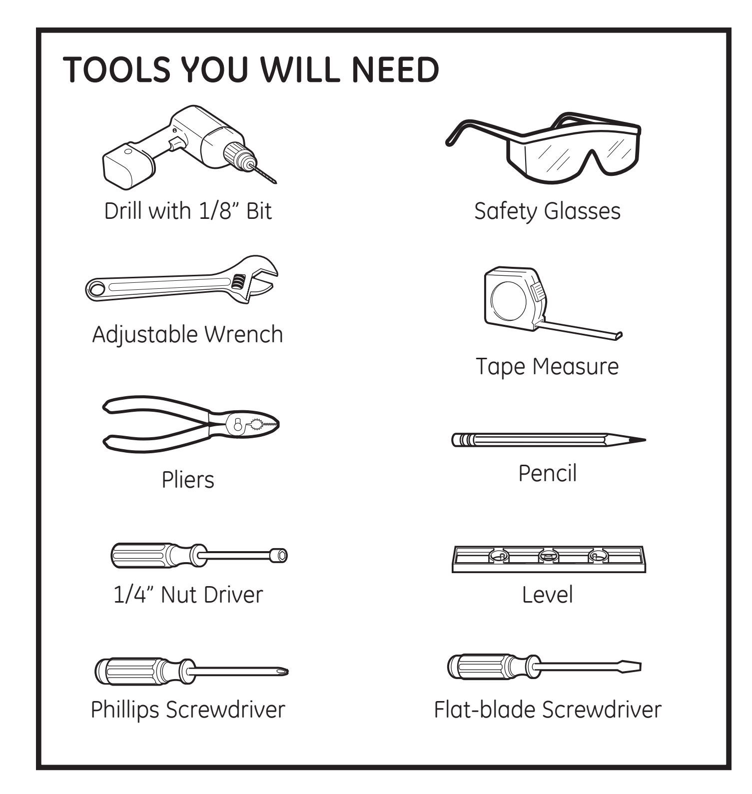
Tip-Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.
Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged.
Ensure the anti-tip bracket is re-engaged when the range is moved.
Do not operate the range without the anti-tip bracket in place and engaged.
Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.

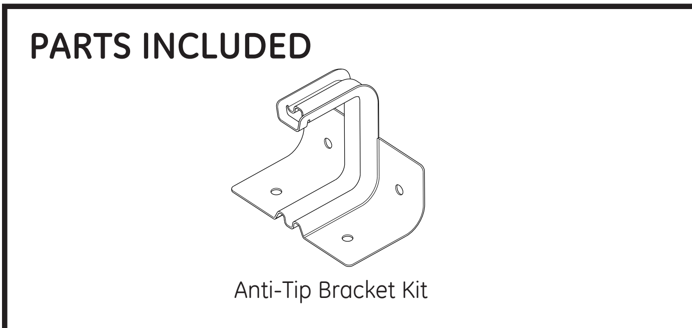
If you did not receive an anti-tip bracket with your purchase, call 1.800.626.8774 to receive one at no cost. (In Canada, call 1.800.561.3344.) For installation instructions for the bracket, visit www.GEAppliances.com (in Canada, www.GEAppliances.ca.)

PREPARE TO INSTALL THE RANGE

TOOLS YOU WILL NEED



PARTS INCLUDED

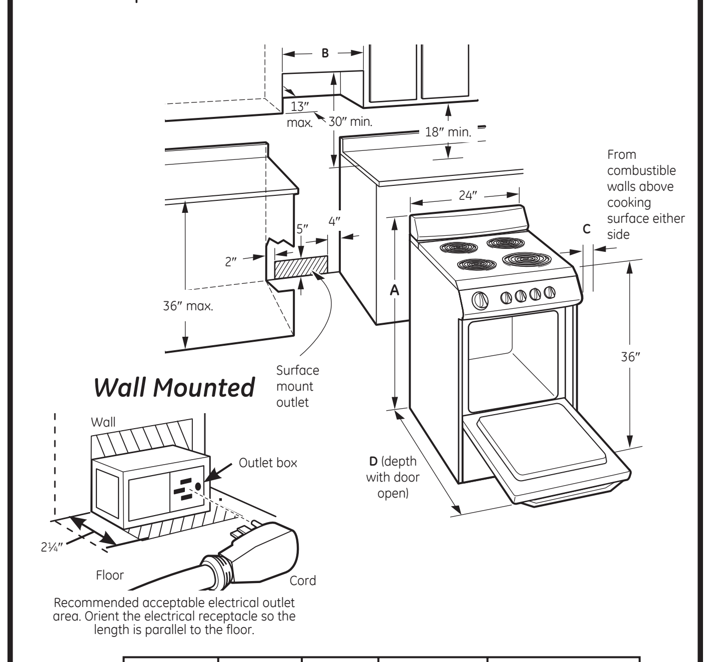


1 REMOVE SHIPPING MATERIALS

Remove packaging materials. Failure to remove packaging materials could result in damage to the appliance.

2 PREPARE THE OPENING

- Allow 2" spacing from the range to adjacent vertical walls above the cooktop surface. Allow 30" minimum clearance between the surface units and the bottom of unprotected wood or metal top cabinet, and 15" minimum between the countertop and adjacent cabinet bottom.
- To eliminate the risk of burns or fire when reaching over hot surface elements, cabinet storage space above the cooktop should be avoided. If cabinet storage space is to be provided above the cooktop, the risk can be reduced by installing a range hood that protrudes at least 5" beyond the front of the cabinets. Cabinets installed above a cooktop may be no deeper than 13".



Models	A	B	C	D
JAS02	44-3/4"	27-3/4"	2"(5,08 cm)	41" (104,14 cm)
JA624	47"	27-3/4"	2"(5,08 cm)	41"

Flooring under the range

Your range, like many other household items, is heavy and can settle into soft floor coverings such as cushioned vinyl or carpeting.

When moving the range on this type of flooring, it should be installed on a 1/4" thick sheet of plywood (or similar material) as follows:

When the floor covering ends at the front of the range, the area that the range will rest on should be built up with plywood to the same level or higher than the floor covering. This will allow the range to be moved for cleaning or servicing.

ELECTRICAL CONNECTIONS

ELECTRICAL REQUIREMENTS

⚠ ***WARNING:*** **For personal safety, do not use an extension cord with this appliance. Remove house fuse or open circuit breaker before beginning installation.**

This appliance must be supplied with the proper voltage and frequency, and connected to an individual properly grounded branch circuit, protected by a circuit breaker or fuse having amperage as specified on the rating plate. The rating plate is located above the storage drawer on the oven frame.

We recommend you have the electrical wiring and hookup of your range connected by a qualified electrician. After installation, have the electrician show you where your main range disconnect is located.

Check with your local utilities for electrical codes which apply in your area. Failure to wire your oven according to governing codes could result in a hazardous condition. If there are no local codes, your range must be wired and fused to meet the requirements of the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70– Latest Edition. You can get a copy by writing:

National Fire Protection Association
Batterymarch Park
Quincy, MA 02269

Effective January 1, 1996, the National Electrical Code requires that new construction (not existing) utilize a 4-conductor connection to an electric range.

When installing an electric range in new construction, follow Steps 3 and 5 for 4-wire connection.

You must use a 3-wire, single-phase A.C. 208Y/120 Volt or 240/120 Volt, 60 hertz electrical system. If you connect to aluminum wiring, properly installed connectors approved for use with aluminum wiring must be used.

If the electrical service provided does not meet the above specifications, have a licensed electrician install an approved outlet.

NOTE: Use of automatic, wireless, or wired external switches that shut off power to the appliance, are not recommended for this product.

Use only a 3-conductor or a 4-conductor UL-listed range cord. These cords may be provided with ring terminals on wire and a strain relief device.

A range cord rated at 40 amps with 125/250 minimum volt range is required. A 50 amp range cord is not recommended but if used, it should be marked for use with nominal 1⅜″ diameter connection openings. Care should be taken to center the cable and strain relief within the knockout hole to keep the edge from damaging the cable.

- Because range terminals are not accessible after range is in position, flexible service conduit or cord must be used.

NOTE: If conduit is being used, go to Step 3D and then to Step 6 or 7.

- On some models, a filter capacitor may be connected between the black and white leads on the junction block.



ALL NEW BRANCH CIRCUIT INSTALLATIONS, MOBILE HOMES, RECREATIONAL VEHICLES AND INSTALLATIONS WHERE LOCAL CODES DO NOT ALLOW GROUNDING THROUGH NEUTRAL, REQUIRE A 4-CONDUCTOR CORD OR CONDUIT

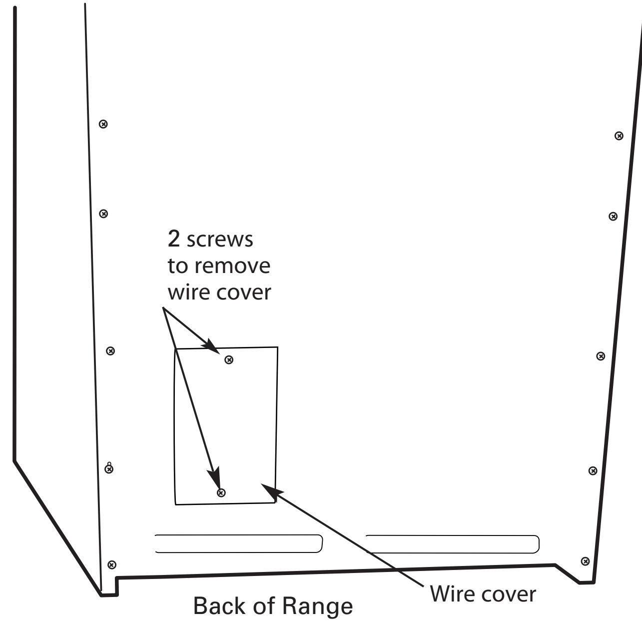
ELECTRICAL CONNECTIONS (CONT.)



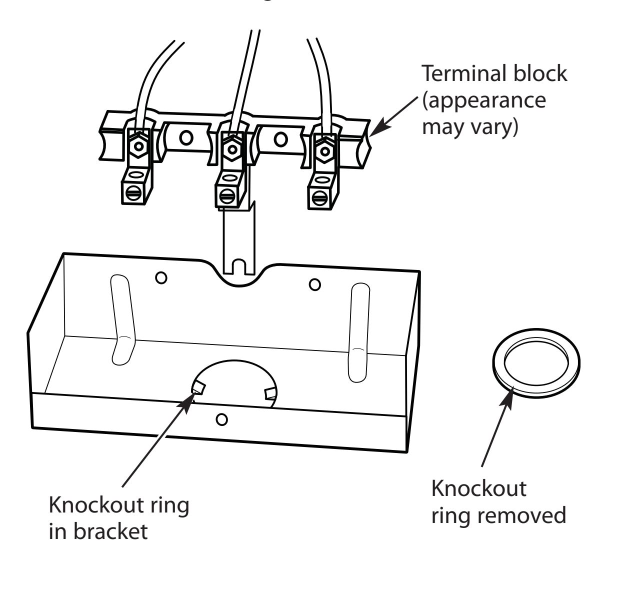
3 POWER CORD AND STRAIN RELIEF INSTALLATION

A Remove the wire cover (on the back of the range) by removing two (2) screws using a Phillips screw driver.

Do not discard these screws.

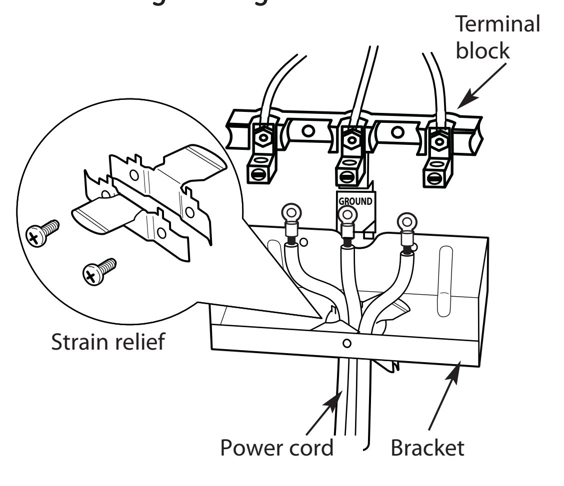


B Remove the knockout ring (1 3/8") located on bracket directly below the terminal block. To remove the knockout, use a pair of pliers to bend the knockout ring away from the bracket and twist until ring is removed.



C **For power cord installations only** (see the next step if using conduit), assemble the strain relief in the hole. Insert the power cord through the strain relief and tighten. Allow enough slack to easily attach the cord terminals to the terminal block. If tabs are present at the end of the winged strain relief, they can be removed for better fit.

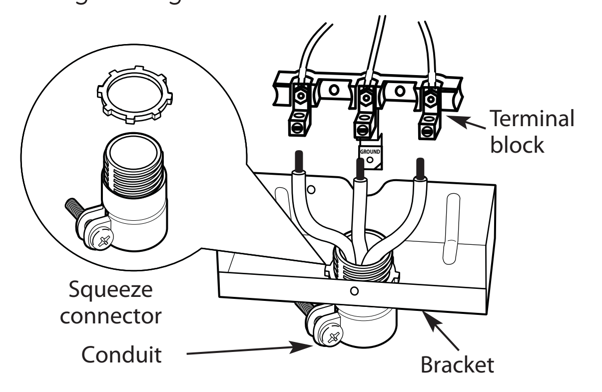
NOTE: Do not install the power cord without a strain relief. The strain relief bracket should be installed before reinstalling the rear range wiring cover.



Skip to Step 4 or 5.

D **For conduit installations only**, purchase a squeeze connector matching the diameter of your conduit and assemble it in the hole. Insert the conduit through the squeeze connector and tighten. Allow enough slack to easily attach the wires to the terminal block.

NOTE: Do not install the conduit without a squeeze connector. The squeeze connector should be installed before reinstalling the rear range wiring cover.



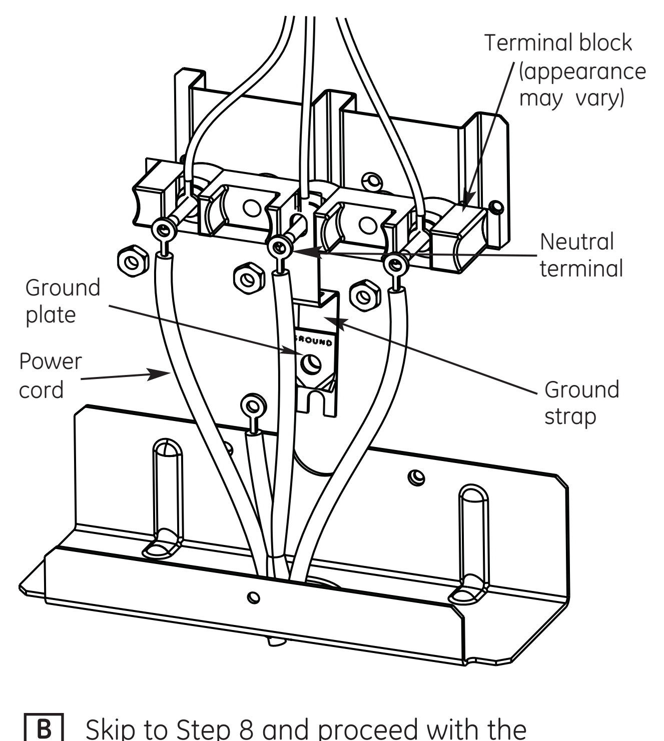
Skip to Step 6 or 7.

4 3-WIRE POWER CORD INSTALLATION

⚠ WARNING: The neutral or ground wire of the power cord must be connected to the neutral terminal located in the center of the terminal block. The power leads must be connected to the left and the right terminals of the terminal block.

A Remove the 3 lower terminal screws from the terminal block. Insert the 3 power cord terminal rings into each one of the terminals of the terminal block. Be certain that the center wire (white/neutral) is connected to the center of the terminal block. Tighten nuts securely into the terminal block.

DO NOT remove the ground strap connection.



B Skip to Step 8 and proceed with the installation.

5 4-WIRE POWER CORD INSTALLATION

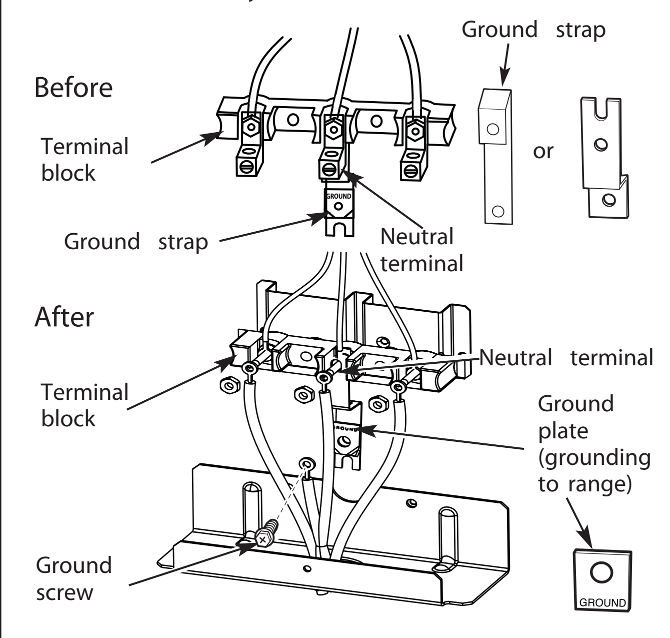
⚠ WARNING: The neutral wire of the supply circuit must be connected to the neutral terminal located in the center of the terminal block. The power leads must be connected to the left and the right terminals of the terminal block. The 4th grounding lead must be connected to the frame of the range with the ground plate and the ground screw.

A Remove the 3 lower terminal nuts from the terminal block. Remove the ground screw and ground plate and retain them.

B **Cut and discard the ground strap. DO NOT DISCARD ANY SCREWS.**

C Insert the one ground screw into the power cord ground wire terminal ring, through the ground plate and into the frame of the range.

D Insert the 3 terminal screws (removed earlier) through each power cord terminal ring and into the lower terminals of the terminal block. Be certain that the center wire (white/neutral) is connected to the center lower position of the terminal block. Tighten screws securely into the terminal block.



E Skip to Step 8 and proceed with the installation.

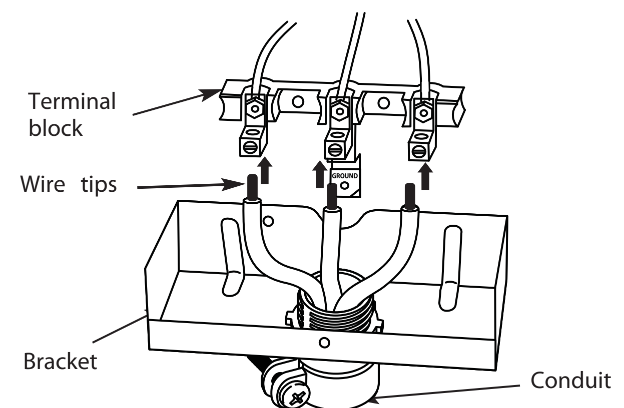
ELECTRICAL CONNECTIONS (CONT.)

6 3-WIRE CONDUIT INSTALLATION

A Loosen the 3 lower terminal screws from the terminal block. Insert the center bare wire (white/neutral) tip through the bottom center terminal block opening. On certain models, the wire will need to be inserted through the ground strap opening and then into the bottom center block opening. Insert the two side bare wire tips into the lower left and the lower right terminal block openings. Tighten the screws until the wire is firmly secure (approximately 20 inch-lbs.).

NOTE: ALUMINUM WIRING:

Aluminum building wire may be used but it must be rated for the correct amperage and voltage to make connection. Connect wires according to this Step 6 or Step 7 depending on number of wires.



Wire used, location and enclosure of splices, etc., must conform to good wiring practices and local codes.

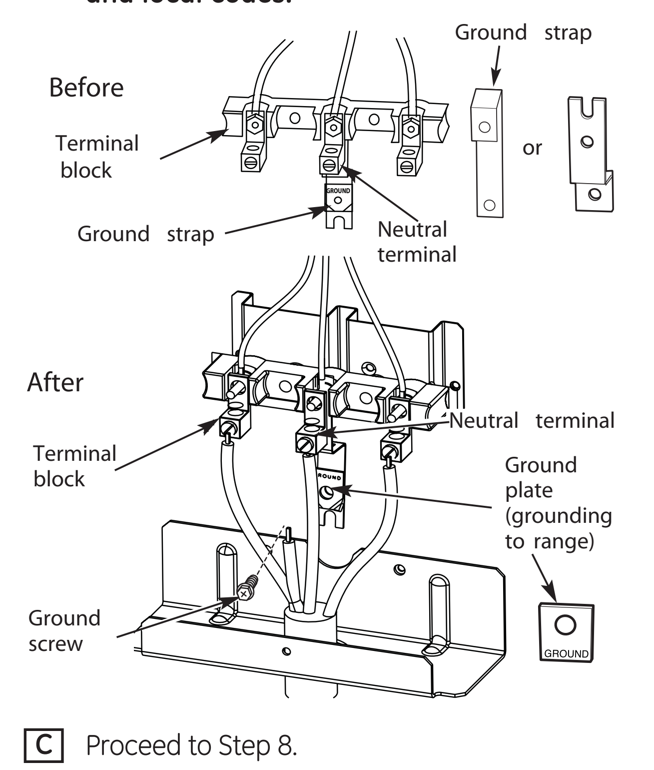
B Skip to Step 8 and proceed with the installation.

7 4-WIRE CONDUIT INSTALLATION

A Loosen the three lower terminal screws from the terminal block. Remove the ground screw and ground plate and retain them.
Cut and discard the ground strap.
DO NOT DISCARD ANY SCREWS.

B Insert the ground bare wire tip between the range frame and the ground plate (removed earlier) and secure it in place with the ground screw (removed earlier). Insert the bare wire (white/neutral) tip through the bottom center of the terminal block opening. Insert the two side bare wire tips into the lower left and the lower right terminal block openings. Tighten the screws until the wire is firmly secure (approximately 20 inch-lbs.).

Wire used, location and enclosure of splices, etc., must conform to good wiring practices and local codes.



C Proceed to Step 8.

8 REPLACE THE WIRE COVER

Replace the wire cover on the range back by sliding its two lower retaining tabs into the slots and replacing the screw removed earlier. Make sure that no wires are pinched between the cover and the range back.

INSTALL THE RANGE

9 ANTI-TIP DEVICE INSTALLATION



⚠ WARNING

Tip-Over Hazard

- **A child or adult can tip the range and be killed.**
- **Install the anti-tip bracket to the wall or floor.**
- **Engage the range to the anti-tip bracket by sliding the range back so the anti-tip arm slides under the anti-tip bracket.**
- **Re-engage the anti-tip bracket if the range is moved.**
- **Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.**

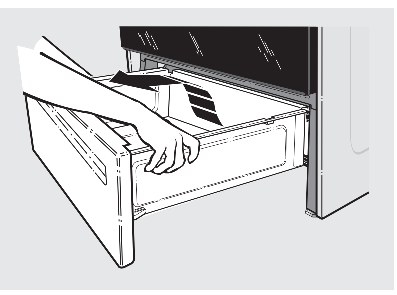
To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket. See installation instructions shipped with the bracket for complete details before attempting to install.

To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that the anti-tip arm attached to the side panel is engaged in the bracket. On some models, the storage drawer or kick panel can be removed for easier inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the anti-tip arm slides just under the anti-tip bracket. If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

10 REMOVE STORAGE DRAWER

A Pull the drawer out all the way.

B Lift the front of the drawer until the stops clear the guide.

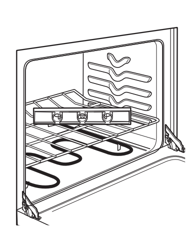


C Remove the drawer.

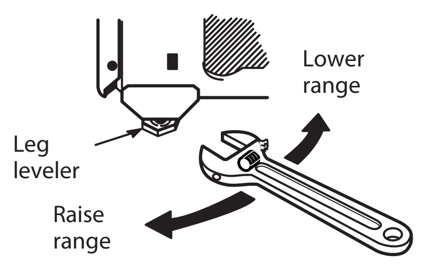
11 LEVEL THE RANGE

A Install the oven racks in the oven and position the range where it is to be installed.

B Check for levelness by placing a spirit level or a cup, partially filled with water, on one of the oven racks. If using a spirit level, take two readings - with the level placed diagonally first in one direction and then the other.



C The front leveling legs can be adjusted from the bottom and the rear legs can be adjusted from the top or the bottom.



D Use an open-end or adjustable wrench to adjust the leveling legs until the range is level.

INSTALL THE RANGE

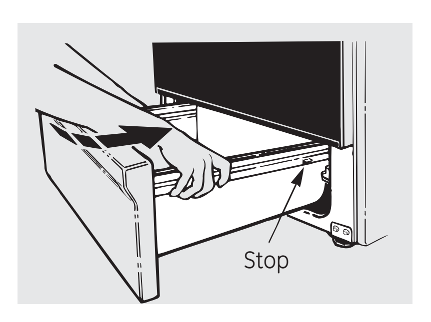
12 REPLACE THE STORAGE DRAWER

A Place the drawer rail on the guides.

B Push the drawer in until it stops.

C Lift the front of the drawer and push in until the stops clear the guides.

D Lower the front of the drawer and push in until it closes.



13 FINAL INSTALLATION CHECKLIST

- Check to make sure the circuit breaker is closed (RESET) or the circuit fuses are replaced.
- Be sure power is in service to the building.
- Check to be sure that all packing materials and tape have been removed. This will include tape on metal panel under control knobs (if applicable), adhesive tape, wire ties, cardboard and protective plastic. Failure to remove these materials could result in damage to the appliance once the appliance has been turned on and surfaces have heated.
- Check to make sure that the door and drawer are parallel to each other and that both operate smoothly. If they do not, see the Owner's Manual for proper replacement.
- Check to make sure that the rear range arm is fully inserted into the Anti-Tip bracket and that the bracket is securely installed.

14 OPERATION CHECKLIST

- Turn on one of the surface units to observe that the element glows within 60 seconds. Turn the unit off when glow is detected. If the glow is not detected within the time limit, recheck the range wiring connections. If change is required, retest again. If no change is required, have building wiring checked for proper connections and voltage.
- Check to make sure the Clock (on models so equipped) display is energized. If a series of horizontal red lines appear in the display, disconnect power immediately. Recheck the range wiring connections. If change is made to connections, retest again. If no change is required, have building wiring checked for proper connections and voltage. If is recommended that the cook be changed if the red line appear.
- Be sure all range controls are in the OFF position before leaving the range.



Troubleshooting Tips
Save time and money! Review the chart on this page first and you may not need to call for service.

Problem	Possible Causes	What To Do
Radiant Cooktops		
Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough	**Improper cookware being used.**	• Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.
Surface units not work properly	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Cooktop controls improperly set.	• Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
Scratches (may appear as cracks) on radiant cooktop glass surface	**Incorrect cleaning methods being used.**	• Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning.
	Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop. **Cookware has been slid across the cooktop surface.**	• To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
Areas of discoloration on the cooktop	**Food spillovers not cleaned before next use.**	• See the Cleaning the glass cooktop section.
	Hot surface on a model with a light-colored glass cooktop.	• This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
Plastic melted to the surface	**Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.**	• See the Glass surface—potential for permanent damage section in the *Cleaning the glass cooktop* section.
Pitting (or indentation) of the cooktop	**Hot sugar mixture spilled on the cooktop.**	• Call a qualified technician for replacement.
Frequent cycling off and on of radiant surface units	**Improper cookware being used.**	• Use only flat cookware to minimize cycling.
Coil Cooktops		
Surface units not work properly	**The surface units are not plugged in solidly.**	• With the controls off, check to make sure the surface unit is plugged completely into the receptacle..
	The surface unit controls improperly set.	• Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
	The drip pans are not set securely in the cooktop.	• With the controls off, check to make sure the drip pan is in the recess in the cooktop and that the opening in the pan lines up with the receptacle.

Before You Call For Service...



Troubleshooting Tips

Problem	*Possible Causes*	*What To Do*
Oven - All Models		
Oven light does not work	**Light bulb is loose or defective.**	• Tighten or replace the bulb.
	Switch operating light is broken.	• Call for service.
Oven will not work	**Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.**	• Make sure electrical plug is plugged into a live properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown, or the circuit breaker tripped.	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	• See the *Using the oven section.*
	On self-cleaning models, door left in the locked position.	• If necessary, allow the oven to cool then unlock the door.
Food does not bake or roast properly	**Oven controls improperly set.**	• See the *Using the oven section.*
	Rack position is incorrect or the rack is not level.	• See the *Using the oven section.*
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	• See the *Using the oven section.*
	Oven thermostat needs adjustment.	• See the *Adjust the oven thermostat-Easy to do yourself! section.*
Food does not broil properly	**Oven is not set to *BROIL*.**	• On models with a temperature knob, make sure you turn it all the way to the ***BROIL*** position. On models with a ***BROIL*** pad, make sure it is turned on.
	Improper rack position being used	• See the *Broiling Guide.*
	Food being cooked in a hot pan.	• Use the broiling pan and grid that came with your range. Make sure it is cool.
	Cookware not suited for broiling.	• Use the broiling pan and grid that came with your range.
	Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.	• See the *Using the oven* section.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	• Preheat the broil element for 10 minutes. • Broil for the longest period of time recommended in the *Broiling Guide.*
Control signals after entering cooking time or Self-Clean	**You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.**	Press the ***BAKE*** pad and desired temperature or the ***CLEAN*** pad and desired clean time.
Display flashes "bAd" then "linE" with a loud tone.	**The installed connection from the house to the unit is miswired.**	Contact installer or electrician to correct miswire

Problem	*Possible Causes*	*What To Do*
Oven temperature too hot or too cold	**Oven thermostat needs adjustment.**	• See the *Adjust the oven thermostat - Easy to do yourself!* section.
Clock and timer do not work	**Plug on rang is not completely inserted in the electrical outlet.**	• Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace fuse or reset circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	• See the *Using the clock, timer, and convenience outlet* section.
Display goes blank	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The clock is turned off from showing in the display.	• See the *Using the clock, timer, and convenience outlet* section.
Oven door is crooked	**The door is out of position.**	• Because the oven door is removable, it sometimes gets out of position during installation. To straighten the door, push down on the high corner.
Oven makes clicking noise	**This is the sound of the heating element turning off and on during the cooking functions.**	• This is normal.
"F-and a number or letter" flash in the display	**You have a function error code.**	• Press the ***OFF*** pad. Put the oven back into operation
	If the function code repeats:	• Disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service • On self-cleaning models, if a function error code appears during the self-cleaning cycle, check the oven door latch. • Press the ***OFF*** pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
Power outage	**Power outage or surge**	• Some models will automatically resume their setting once the power is restored. On models with a clock, you must reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the ***OFF*** pad, setting the clock and resetting any cooking function.
Display flashes	**Power failure**	• Reset the clock.
Unable to get the display to show "SF"	**Oven control pads were not pressed properly**	• The ***BAKE*** and ***BROIL*** pads must be pressed at the same time and held for 3 seconds.
"Burning" or "oily odor emitting from the oven vent	**This is normal in a new oven and will disappear in time.**	• To speed the process, set a self-cleaning cycle for a minimum of 3 hours. See the *Using the self-cleaning oven* section.
Strong odor	**An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.**	• This is temporary.

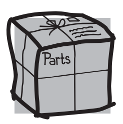
Before You Call For Service…



Troubleshooting Tips

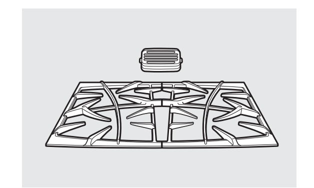
Problem	*Possible Causes*	*What To Do*
Self-Cleaning Models		
Oven will not self clean	**The oven temperature is too high to set a self-clean operation**	• Allow the range to cool to room temperature and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	• See the *Using the self-cleaning oven* section.
	Oven door is not in the locked position.	Make sure the door is closed.
Oven starts a self-clean cycle when you wanted to bake, roast or broil.	**Oven door locked during cooking.**	Turn the oven temperature to OFF. Allow oven to cool.
"Cracking" or "popping" sound	**This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions**	This is normal.
Excessive smoking during a clean cycle	**Excessive soil.**	Press the ***OFF*** button Open your windows and rid the room of smoke. Wait until the light on the ***CLEAN*** pad goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Oven door will not unlock	**Oven too hot**	Allow the oven to cool below locking temperature
Oven not clean after a clean cycle	**Oven controls not properly set**	See *Using the self-cleaning oven* section
	Oven was heavily soiled	Clean up heavy spillovers before starting. Heavily soiled ovens may need to self clean again or for a longer period of time.

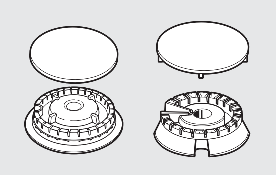
Accessories.

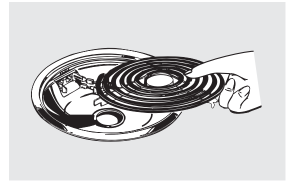


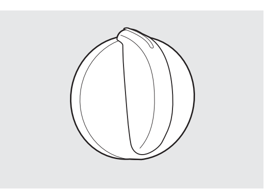
Looking For Something More? (Not all accessories are available for all models.)

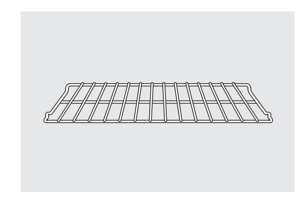
You can find these accessories and many more at ***GEAppliances.com*** (U.S.) or ***www.GEAppliances.ca*** (Canada), or call ***800.626.2002*** (U.S.) or ***800.661.1616*** (Canada) (during normal business hours). Have your model number ready.

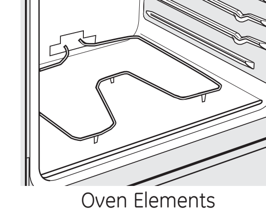

Grates

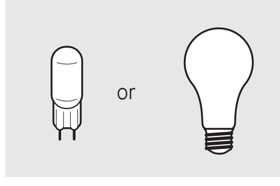

Surface Burner Heads and Caps


Surface Elements and Drip Pans


Knobs

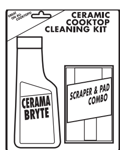

Oven Racks


Oven Elements



Light Bulbs

Experience these other great products to keep your kitchen looking great!



Ceramic Cooktop Cleaning Kit: Includes cleaner, scraper and pad

WX10X117GCS



Ceramic Cooktop Cleaning Wipes

WX10X305



Stainless Steel Appliance Polish Wipes

WX10X10001

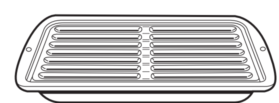
Stainless Steel Appliance Cleaner

PM10X311

Get the most out of your Broiler Pan! (Not for use with Broiler Drawer models.)

Use your pan and grid cover to broil hamburgers, seafood, steaks, vegetables, bacon, chops and so much more! The pan below catches the excess fats and oils.

- Genuine GE Part
- Easy To Clean
- One-Year Warranty



Limited Time Offer! Free Shipping!

When you order your broiler pan **within 30 days** of purchasing your GE cooking product.

	Small	*Large**	*XL***
U.S. Part #	*WB48X10055*	*WB48X10056*	*WB48X10057*
Dimensions	*8-3/4" W x 1-1/4" H x 13-1/2" D*	*12-3/4" W x 1-1/4" H x 16-1/2" D*	*17" W x 1-1/4" H x 19-1/4" D*

** The large (standard) broil pan does not fit in 20"/24" ranges.*
*** The XL pan does not fit in 24" wall ovens, 27" drop-ins or 20"/24" ranges.*

*To place your order, call **800.626.2002** (U.S.), **800.661.1616** (Canada) or mail this form to:*
***In the U.S.**: GE Parts, P.O. Box 221027, Memphis, TN 38122-1027. **In Canada:** GE Parts, 1 Factory Lane, Moncton, N.B. E1C 9M3*

Broiler Pan Order Form

Quantity ____________ ***Part Number*** ____________________

____________ ____________________

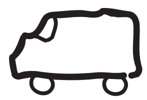
____________ ____________________

Model Number ________ ***Serial Number*** ________ ***Brand*** ________ ***Date of Purchase*** ________
First Name ____________________ ***Last Name*** ____________________
Address ____
City ____________________ ***State*** ________ ***Zip Code*** ____________
Phone ____________________ ***E-Mail*** ____________________
Check ________ ***Money Order***

Call 800.626.2002 in the U.S. or 800.661.6161 in Canada for current pricing. All credit card orders must be called in.

Notes.

Electric Range Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, on-line, 24 hours a day, visit us at GEAppliances.com, or call 800.GE.CARES (800.432.2737). Please have serial number and model number available when calling for service.

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

For The Period Of:	We Will Replace:
One Year *From the date of the original purchase*	***Any part*** of the range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this ***limited one-year warranty,*** GE will also provide, ***free of charge,*** all labor and in-home service to replace the defective part.

What is Not Covered:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Product damage or failure of the product if it is abused, misused, modified, used for other than the intended purpose, or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.

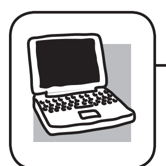
EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a GE Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Service Location for service. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: General Electric Company. Louisville, KY 40225

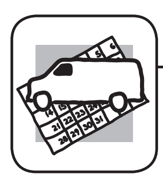
Consumer Support.



GE Appliances Website

GEAppliances.com

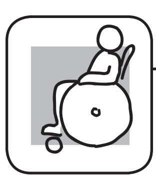
Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts or even schedule service on-line.



Schedule Service

GEAppliances.com

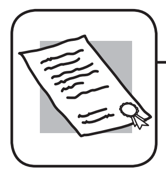
Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience 24 hours any day of the year! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.



Real Life Design Studio

GEAppliances.com

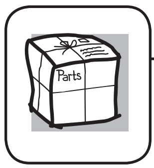
GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including kitchen design ideas for people with disabilities, check out our Website today. For the hearing impaired, please call 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Extended Warranties

GEAppliances.com

Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime, or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires.

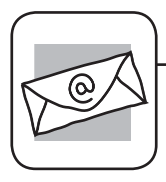


Parts and Accessories

GEAppliances.com

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today, 24 hours every day or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.

Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.

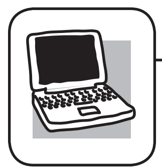


Contact Us

GEAppliances.com

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to:

General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225



Register Your Appliance

GEAppliances.com

Register your new appliance on-line—at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.

This book is printed on recycled paper.

Printed in Mexico



GEAppliances.com

Estufas
eléctricas independientes, empotrables y encastrables

Manual de Usuario e Instrucciones de Instalación

Modelos con Resistencias Superiores y Quemadores Radiantes

Modelos Estándar	Modelos con Auto Limpieza
JAS02	JA624

Escriba los números de modelo y serie aquí:

Modelo # _______________

Serie # _______________

Puede encontrarlos en una etiqueta debajo de la estufa. Para acceder a instrucciones sobre cómo levantar la estufa, consulte la sección de Cubierta Abatible

En Canadá:
www.GEAppliances.ca



Impreso en papel reciclado

49-88054-1 11-13 GE

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO.

⚠ ADVERTENCIA

Lea todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar este producto. No seguir estas instrucciones puede generar un incendio, una descarga eléctrica, lesiones corporales o la muerte.

DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS



⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Volcaduras

Un niño o adulto pueden volcar la cocina y morir.

Verifique que el soporte anti-volcaduras se haya instalado y ajustado correctamente.

Asegurese de que el soporte anti volcaduras sea reinstalado cuando se mueva la cocina.

No utilice la cocina sin que el soporte anti-volcaduras esté colocado y ajustado.

Si estas instrucciones no se siguen, como resultado se podrá producir la muerte o quemaduras graves de niños y adultos.

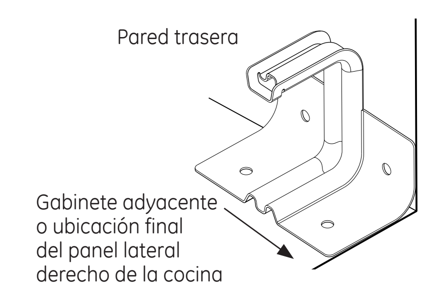
Para reducir el riesgo de volcar la cocina, ésta debe sujetarse mediante un soporte anti-volcaduras con una adecuada instalación. Ver las instrucciones de instalación enviadas con el soporte para obtener detalles completos antes de iniciar la instalación.

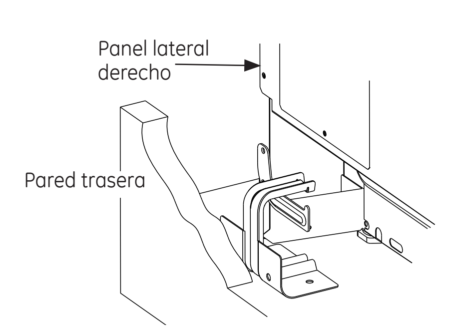
Para cocinas independientes:

Para revisar si el soporte esta instalado y ajustado de forma apropiada, mire que debajo de la cocina, el brazo anti volteo ensamblado en el lateral, este ajustado al soporte. En algunos modelos, el cajón de almacenamiento o el panel de protección se puede retirar para una inspeccion mas fácil. Si no es posible realizar una inspección visual, deslice la cocina hacia adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté ajustado de forma segura al piso o la pared, y deslice la cocina hacia atras de modo que el brazo anti volteo se deslice por debajo del soporte anti-volcaduras.

Si la cocina es expulsada de la pared por alguna razon, siempre repita este procedimiento a fin de verificar que esté asegurada de forma correcta con un soporte anti volcaduras.

Si usted no recibió un soporte anti-volcaduras con su compra, llame al 1.800.626.8774 para recibir uno sin costo alguno (en Canadá, llame al 1.800.561.3344). Para consultar instrucciones de instalación del soporte, visite GEAppliances.com (en Canadá, GEAppliances.ca).





⚠ ADVERTENCIA — *NOTIFICACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD*

La ley de California sobre aguas potables y tóxicos exige que el Gobernador de California publique una lista de sustancias que según el estado provoquen cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos, y exige a las empresas que adviertan a los clientes sobre la exposición potencial a dichas sustancias.

La aislación de fibra de vidrio de los hornos auto-limpiantes emite una pequeña cantidad de monóxido de carbono durante el ciclo de limpieza. La exposición puede minimizarse ventilando con una ventana abierta o usando una campana o ventilador.

⚠ ADVERTENCIA — *INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD*

- Use este aparato sólo con el objetivo para el que fue creado, como se describe en este Manual del Propietario.
- Asegúrese de que un técnico calificado realice una correcta instalación y puesta a tierra del artefacto de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- No intente reparar o cambiar ninguna pieza de su cocina a menos que esté específicamente recomendado en este manual. Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier clase de reparación, desenchufe la cocina o desconecte el suministro eléctrico desde el panel de distribución doméstico quitando el fusible o desconectando el interruptor de circuitos.
- No deje a los niños solos; éstos no deben quedar solos o sin atención en un área donde un aparato esté en uso. Nunca debe permitirse que se suban, sienten o paren en cualquier parte de este aparato.
- **PRECAUCION:** No almacene elementos de interés para niños sobre una cocina o en la protección trasera de una cocina: los niños que se trepan a la cocina para alcanzar elementos pueden resultar gravemente heridos.
- Sólo use agarraderas secas: las agarraderas húmedas o mojadas colocadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que las agarraderas entren en contacto con unidades de superficie o los elementos calentadores calientes. No utilice toallas u otras telas gruesas en lugar de una agarradera.
- Nunca use su electrodoméstico para calentar la habitación.
- No toque las unidades de superficie, los elementos calentadores o la superficie interior del horno. Estas superficies pueden estar lo suficientemente calientes para quemar aún cuando tengan un color oscuro. Durante y después del uso, no toque o deje que su vestimenta u otros materiales inflamables entren en contacto con unidades de superficie, áreas cercanas a las unidades de superficie o cualquier área interior del horno; deje pasar un tiempo prudencial para que se enfríen. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Las superficies potencialmente calientes incluyen la estufa, las áreas orientadas hacia la estufa, la abertura de ventilación del horno, las superficies cercanas a la abertura y las hendiduras ubicadas alrededor de la puerta del horno.
- No caliente recipientes cerrados de alimentos. Podría haber una acumulación de presión en el recipiente y éste podría explotar, provocando lesiones.
- No utilice papel de aluminio para revestir las bandejas colectoras o ninguna parte del horno, con excepción de lo descripto en este manual. Un uso inadecuado puede provocar daños a la cocina y una descarga eléctrica o un riesgo de incendio.
- Trate de no rayar o golpear las puertas, estufas o paneles de control de vidrio. Si lo hace podría romperse el vidrio. No cocine si un producto tiene un vidrio roto. Puede provocarse una descarga, un incendio o heridas.
- Cocine carnes de res y de ave por completo: Las carnes de res hasta alcanzar una temperatura interna de por lo menos 160°F (71°C) y las carnes de ave a una temperatura interna de por lo menos 180°F (82°C). La cocción a estas temperaturas generalmente protege de enfermedades transmitidas por los alimentos.

⚠ ADVERTENCIA — *MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA COCINA.*

- No almacene o utilice materiales inflamables dentro de un horno o cerca de la estufa, tales como papel, plástico, agarraderas, telas, recubrimientos de pared, cortinas y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use vestimentas holgadas o amplias mientras utilice el aparato. Estas vestimentas pueden prenderse fuego si entran en contacto con superficies calientes, provocando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen dentro de la cocina o en su cercanía. La grasa dentro del horno o sobre la estufa puede encenderse.
- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia. No debe permitirse la acumulación de grasa en la campana o en el filtro.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO.

⚠ ADVERTENCIA EN CASO DE INCENDIO, SIGA LOS SIGUIENTES PASOS PARA EVITAR LA PROPAGACIÓN DEL FUEGO:

- No utilice agua en incendios de grasa. Nunca levante una sartén en llamas. Apague los controles. Apague una sartén en llamas sobre una unidad de superficie cubriendo la sartén por completo con una tapa que ajuste bien, una plancha para galletas o una bandeja plana. Utilice un químico seco multiuso o un extintor de incendios de espuma.
- Si hay un incendio en el horno durante el horneado, apáguelo cerrando la puerta del horno y apagando el control o usando un químico seco multiuso o un extintor de incendios de espuma.
- Si hay un incendio en el horno durante la auto-limpieza, apague el horno y espere a que el incendio se consuma. No abra la puerta del horno a la fuerza. El ingreso de aire fresco a temperaturas de auto-limpieza puede provocar una explosión de llamas desde el horno. No seguir esta instrucción puede provocar quemaduras graves.

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA

- Nunca deje las unidades de superficie sin atención en configuraciones de calor media o alta. Los alimentos que hierven y se derraman pueden provocar humo y derrames grasosos que pueden prenderse fuego.
- Nunca deje aceite sin atención mientras fríe. Si se deja calentar más allá del punto de humeo, el aceite puede encenderse, provocando un incendio que podría propagarse a los gabinetes cercanos. Utilice un termómetro para grasa cuando sea posible para controlar la temperatura del aceite.
- Para evitar el derrame de aceite y un incendio, utilice una cantidad mínima de aceite cuando fría en sartenes poco profundas y evite la cocción de alimentos congelados con una cantidad excesiva de hielo.
- Utilice el tamaño de recipiente adecuado: Elija recipientes con bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento calentador de superficie. La utilización de recipientes más pequeños dejará expuesta una porción de la unidad de superficie al contacto directo, lo que puede provocar el encendido de sus vestimentas. Una relación adecuada del recipiente con la unidad de superficie también mejorará la eficiencia.
- Sólo ciertos tipos de recipientes de vidrio, vidrio/cerámico, cerámica, u otros recipientes vidriados pueden utilizarse sobre la estufa; otros pueden romperse debido al cambio repentino de temperatura.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames, la manija de los recipientes deben girarse hacia el centro de la cocina sin extenderse sobre ninguna unidad de superficie cercana.
- Si flambea alimentos bajo la campana, encienda el ventilador.
- Si se corta la corriente de una estufa eléctrica mientras una unidad de superficie está en ON (Encendida), la unidad de superficie volverá a ON (Encendida) tan pronto como se recupere la electricidad. En caso de pérdida de corriente, no colocar las perillas de unidad de superficie en OFF (Apagado) podrá producir el incendio de los artículos que estén en o cerca de la estufa, y ocasionar lesiones graves o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA — *INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA RADIANTE (algunos modelos)*

- Tenga cuidado al tocar la estufa. La superficie de vidrio de la estufa retendrá calor después de que los controles se hayan apag ado.
- No cocine sobre una estufa rota. Si la estufa se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la estufa rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
- Evite rayar la estufa de vidrio. La estufa puede rayarse con elementos tales como cuchillos, instrumentos filosos, anillos u otras joyas, y remaches de la ropa.
- No coloque o almacene elementos que pueden derretirse o prenderse fuego sobre la estufa de vidrio, aún cuando no la esté usando. Si la estufa se enciende en forma accidental, pueden prenderse fuego. El calor proveniente de la estufa o de la ventilación del horno también puede prenderlos fuego, aún si el aparato está apagado.
- Use el limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® y la esponjilla de limpieza CERAMA BRYTE® para limpiar la estufa. Espere hasta que la estufa se enfríe y la luz indicadora se apague antes de limpiar. Una esponja o un paño húmedos sobre una superficie caliente pueden provocar quemaduras de vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos tóxicos si se los aplica a una superficie caliente. ***NOTA:*** Los derrames de azúcar son la excepción. Éstos deben quitarse mientras están calientes utilizando una agarradera y un raspador. Para instrucciones detalladas, ver la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio.
- Lea y cumpla con todas las instrucciones y advertencias de la etiqueta de la crema de limpieza.

⚠ ADVERTENCIA — *INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA DE BOBINAS (algunos modelos)*

- No sumerja o remoje las unidades de superficie desmontables. No las coloque en el lavavajillas. No coloque las unidades de superficie dentro del horno cuando realice la auto-limpieza. Si lo hace pueden llegar a fallar, provocando un peligro de quemaduras o de incendio.
- Para evitar la posibilidad de una quemadura o descarga eléctrica, siempre verifique que los controles de todas las unidades de superficie se encuentren en la posición OFF (apagado) y que todas las bobinas estén frías antes de levantar o quitar una unidad de superficie de bobinas.
- Asegúrese de que las bandejas colectoras no estén cubiertas y se encuentren en su lugar. Su ausencia durante la cocción podría dañar las piezas y el cableado de la cocina.
- N'utilisez pas de feuilles d'aluminium pour doubler les lèchefrites. Le papier peut emprisonner la chaleur et fondre, endommageant ainsi le produit et présentant un risque de choc électrique ou d'incendie.

⚠ ADVERTENCIA — *INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO*

- Manténgase alejado de la cocina cuando abra la puerta del horno. El aire y el vapor calientes que salen de la cocina pueden provocar quemaduras en manos, rostro y/o ojos.
- Mantenga sin obstrucciones la ventilación del horno.
- Mantenga el horno libre de acumulaciones de grasa. La grasa dentro del horno puede prenderse fuego.
- Siempre coloque las bandejas del horno en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si la bandeja debe quitarse cuando el horno todavía está caliente, no permita que la agarradera toque el elemento calentador del horno.
- Cuando utilice bolsas de cocción o de asado en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Tire de la bandeja del horno hasta la posición de tope de detención cuando cargue o descargue alimentos del horno. Esto ayuda a evitar quemaduras por tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
- No deje productos como papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno cuando no lo esté usando. Los elementos guardados en el horno pueden prenderse fuego.
- No utilice papel de aluminio para revestir el piso del horno. El papel de aluminio puede atrapar o reflejar el calor, provocando una descarga eléctrica o un peligro de incendio.

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO AUTO-LIMPIANTE *(algunos modelos)*

La característica de auto-limpieza funciona en el horno a temperaturas lo suficientemente elevadas como para quemar los restos de alimentos que quedaron dentro del horno. Siga estas instrucciones para una operación segura.

- Antes de inicial el ciclo de autolimpieza remueva los sartenes, parrollas de metal brillante y otros utensilios del horno. solo pueden dejarse en el horno las parrillas revestidas de porcelana gris o negra. No utilice la auto-limpieza para limpiar otras piezas como bandejas brillantes o charolas.
- Antes de utilizar el ciclo de auto-limpieza, limpie la grasa y los derrames de alimentos del horno. Una cantidad excesiva de grasa puede encenderse, generando daños por el humo en su hogar.
- Si el modo de auto-limpieza no funciona, apague el horno y desconecte el suministro de energía. Llame a un técnico calificado para solicitar el arreglo.
- No limpie la empacadura de la puerta. La empacadura de la puerta es esencial para un buen sellado. Debe tenerse cuidado de no refregar, dañar o mover la empacadura.
- No utilice limpiadores de horno. No debe utilizarse ningún limpiador comercial o revestimiento protector de ninguna clase dentro o alrededor de ninguna pieza del horno.

⚠ ADVERTENCIA CAJÓN CALENTADOR/CAJÓN DEL HORNO INFERIOR INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD *(algunos modelos)*

- El objetivo del cajón calentador es mantener alimentos cocidos calientes a la temperatura de servicio. Por debajo de los 140°F (60°C) puede producirse crecimiento de bacterias en los alimentos. No coloque alimentos fríos en el cajón calentador. No caliente alimentos por más de 2 horas. No seguir estas instrucciones puede provocar enfermedades transmitidas por los alimentos.
- No deje productos de papel, plásticos, comida enlatada o materiales combustibles en el cajón. Pueden prenderse fuego.
- No toque el elemento calentador o la superficie interna del cajón. Estas superficies pueden estar lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras.
- Tenga cuidado al abrir el cajón. Abra un poco el cajón y deje salir el aire caliente y el vapor antes de quitar o volver a colocar los alimentos. El aire y el vapor calientes que salen pueden provocar quemaduras en manos, rostro y/u ojos.
- No utilice papel de aluminio para revestir el cajón calentador. El papel metálico es un excelente aislante de calor y atrapará el calor debajo de él. Esto alterará el desempeño del cajón y potencialmente podría provocar un riesgo de incendio.

LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Cómo usar los quemadores superiores

A lo largo de este manual, las características y la apariencia pueden variar de su modelo.

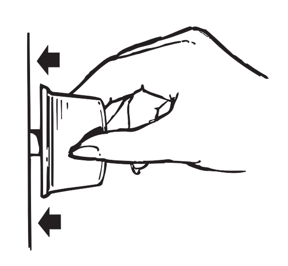
Control de los Quemadores Superiores

Los quemadores superiores y las perillas para controlarlos están diseñados para darle una variedad de rangos de temperatura para cocinar.

En ambas posiciones ***LO*** y ***HI***, usted escuchará un pequeño sonido "click". ***HI*** representa la máxima temperatura alcanzada; ***LO*** representa la mínima temperatura.

En una cocina con un funcionamiento tranquilo, es posible que escuche un ligero chasquido que indique que las temperaturas seleccionadas se están manteniendo.

Cambiar la temperatura a una más alta siempre se mostrará más rápido que al cambiarla a una más baja.



Cómo usar las perillas

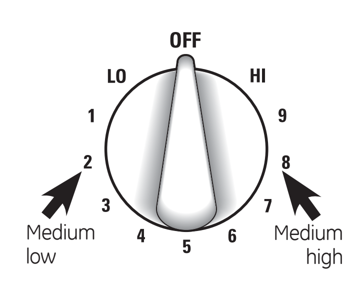
1 Empuje la perilla de control hacia adentro.

2 Gire, ya sea a la derecha o a la izquierda, hasta la posición deseada de calor.

Se debe empujar la perilla hacia adentro sólo para cambiar de la posición "***OFF***"

Cuando la perilla esté en cualquier otra posición que no sea "**OFF**", Ud. puede darle vuelta sin empujarla hacia adentro. Asegúrese de poner la perilla en la posición de "**OFF**" (apagado) cuando termine de cocinar.

Un indicador con luz brillará cuando cualquier unidad esté encendida.



Guía para Temperaturas

HI – Alto; Comienzo rápido de cocción; lleva el agua a su punto de ebullición.

MEDIO ALTO – Freído rápido, asado en sartén; mantiene cantidades grandes de alimentos en ebullición rápida.

MEDIO – Acitronar y dorar; mantiene cantidades grandes de alimentos en ebullición lenta.

MEDIO BAJO – Cereal; mantiene a los alimentos a temperaturas adecuadas para ser servidos.

LO – Cocina después de empezar en HI; cocina con poca agua en sartén tapado. Use para cocinar arroz al vapor.

Nota:

 En ***ALTO*** ó en ***MEDIO ALTO***, nunca deje a los alimentos sin atender. Los derrames de líquidos causan humo; los derrames de grasa pueden provocar incendios.

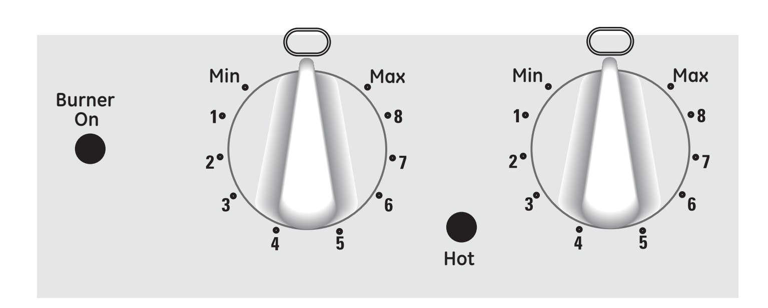
 En ***LO***, derrita chocolate o mantequilla en un traste pequeño.

Consejos de Cocción

- Use trastes pesados o medianamente pesados. Los utencilios de aluminio conducen calor más rápido que otros metales. Utensilios de acero fundido o peltre son lentos para absorber calor pero cocinan uniformemente a temperaturas bajas o medias. Las ollas de acero pueden cocinar irregularmente si no contienen aleaciones de otros metales.
- No sature las ollas con grasa, ya que esto puede causar derrames cuando añada alimentos. Los alimentos congelados espuman vigorosamente. Cuide los alimentos que fríen a altas temperaturas. mantenga la estufa y la campana aseados y sin grasa acumulada.
- Para conservar energía, las ollas deben de contar con fondo plano, paredes rectas, y tapas ajustadas. Trate de que el tamaño de su batería se ajuste al tamaño de sus quemadores. Una olla cuyos bordes sobresalen por más de una pulgada los bordes de las charolas del serpentin, atrapa calor, lo que causa la aparición de grietas finas en la porcelana, y decoloración de un tono de azul a gris obscuro en las charolas de cromo del serpentin.

Uso de los quemadores superiores. *(Sólo en algunos modelos)*

A lo largo de este manual, las características y la apariencia pueden variar de su modelo.



***Luces Indicadoras** (sólo en modelos de cubierta radiante)*

Un indicador ***HOT*** encenderá cuando alguno de los elementos radiantes este caliente y permanecerá encendido (incluso después de que el elemento este apagado) hasta que la superficie este suficientemente fría al tacto.

Una luz indicadora "***Burner On***" se encenderá cuando cualquier quemador sea encendido.

Uso de quemadores radiantes *(Sólo en algunos modelos)*



Nunca cocine directamente sobre el vidrio.Siempre utilice recipientes de cocción.



Siempre coloque el recipiente en el centrode la unidad de superficie sobre la queestá cocinando.



Sobre las unidades de superficie radiantes...

La estufa radiante cuenta con unidades calentadoras debajo de una superficie lisade vidrio.

NOTA: *Un ligero olor es normal cuando una estufa nueva se utiliza por primera vez. Es provocado por el calentamiento de piezas nuevas y materiales aislantes y desaparecerá en poco tiempo.*

La unidad de superficie realizará un ciclo de encendido y apagado para mantener la configuración de control que seleccionó. Lo más seguro es colocar los utensilios calientes sobre la superficie de vidrio, incluso cuando la estufa esté fría.

Aunque las unidades de superficie se hayan apagado, la estufa de vidrio retiene suficiente calor para continuar la cocción. Para evitar la sobrecocción, quite las ollas de las unidades de superficie cuando los alimentos estén cocidos. No coloque nada sobre la unidad de superficie hasta que se haya enfriado por completo.

No deslice los recipientes de cocción a través del control y la superficie de la estufa porque pueden rayar el vidrio. El vidrio es resistente a los rayones, pero no a prueba de los mismos.

- *Las manchas de agua (depósitos minerales) pueden quitarse utilizando crema limpiadora o vinagre blanco sin diluir.*
- *El uso de limpiador de ventanas puede dejar una película iridiscente sobre la estufa. La crema limpiadora quitará esta decoloración.*
- *No almacene elementos pesados sobre la estufa. Si caen sobre la estufa, podrían provocar daños.*
- *No utilice la superficie como una tabla para cortar.*

Limitador de Temperatura

Cada quemador radiante tiene un limitador de temperatura.

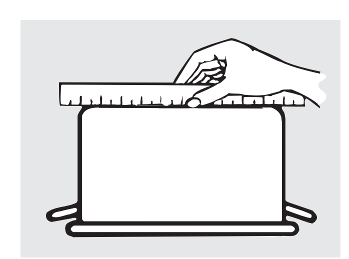
El limitador de temperatura protege la superficie de vidrio de ponerse demasiado caliente.

El limitador de temperatura puede apagar los quemadores radiantes por un tiempo si:

- *Si el recipiente se calienta en seco.*
- *Si el recipiente no tiene una superficie plana.*
- *Si el recipiente no está centrado.*
- *Si no hay ningún recipiente sobre el quemador.*

Elección de los tipos de recipientes de cocción para modelos de estufa de vidrio.

La siguiente información lo ayudará a elegir los recipientes de cocción que brindan un buen desempeño en estufas de vidrio.



Verifique que los recipientes tengan bases planas utilizando una regla.



No se recomiendan recipientes con bases redondeadas, curvadas, con rebordes o torceduras.

Acero inoxidable:

Recomendado

Aluminio:

Se recomienda de capa gruesa

Buena conductividad. Los residuos de aluminio a veces parecen rayones sobre la estufa pero pueden quitarse si se los limpia de inmediato. Debido a su bajo punto de fusión, no debe utilizarse aluminio de capa fina.

Base de cobre:

Recomendado

El cobre puede dejar residuos que pueden parecer rayones. Los residuos pueden eliminarse, siempre y cuando la estufa se limpie de inmediato. Sin embargo, no permita que estas ollas hiervan en seco. El metal sobrecalentado puede adherirse a las estufas de vidrio. Si no se elimina de inmediato, una olla con la base de cobre sobrecalentado dejará un residuo que manchará la estufa en forma permanente.

Esmalte de porcelana sobre hierro fundido:

Se recomienda si la base de la olla se encuentra revestida

Esmalte de porcelana sobre acero:

No se recomienda

Calentar recipientes vacíos puede provocar daños permanentes al vidrio de las estufas. El esmalte puede derretirse y adherirse a la estufa cerámica.

Vidrio-cerámico:

No se recomienda

Desempeño pobre. Raya la superficie.

Cerámica:

No se recomienda

Desempeño pobre. Puede rayar la superficie.

Hierro fundido:

No se recomienda, a menos que se encuentre específicamente diseñado para estufas de vidrio

Pobre conductividad y lentitud para absorber el calor. Raya la superficie de la estufa.

NOTA: *Siga todas las recomendaciones del fabricante de recipientes cuando utilice cualquier clase de recipiente de cocción sobre la estufa cerámica.*

No coloque recipientes mojados sobre la estufa de vidrio.

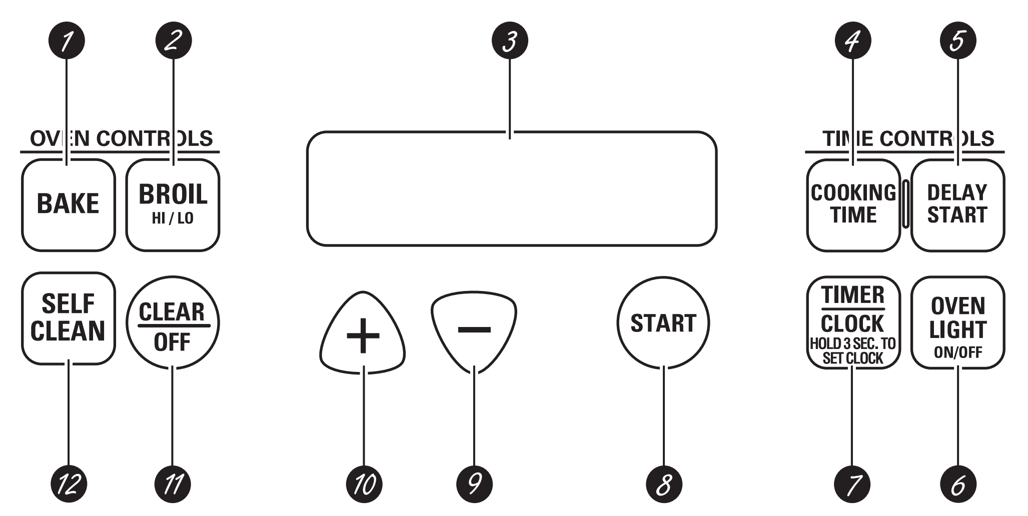
No use woks con anillos de soporte sobre la estufa de vidrio.

Utilice woks de base plana sobre la estufa de vidrio.

Para mejores resultados

- Coloque sólo recipientes secos sobre los elementos de superficie. No coloque tapas sobre los elementos de superficie, en especial tapas mojadas.
- No use woks con anillos de soporte. Esta clase de wok no se calienta sobre elementos de superficie de vidrio.
- Recomendamos el uso de woks de base plana solamente. Se encuentran disponibles en su negocio minorista local. La base del wok debe tener el mismo diámetro que el elemento de superficie para asegurar un contacto adecuado.
- Algunos procedimientos de cocción especiales requieren recipientes de cocción específicos, como ollas a presión, freidoras, etc. Todos los recipientes de cocción deben tener bases planas y ser del tamaño correcto.

Cómo usar los controles del horno.



Control de las características y configuraciones del Horno, Reloj y Temporizador.

1 *Bake Pad (Botón de Hornear)*
Toque este botón para seleccionar la función de horneado.

Bake Light (Luz de Hornear)
Parpadea cuanto está en la modalidad editar puede cambiar la temperatura del horno en este punto. Brilla cuando el horno esta en la modalidad de hornear.

2 *Broil Hi/Lo Pad (Botón Asar Alto / Bajo)*
Toque este botón para acceder a la función de asar.

Broil Light (Luz de Asar)
Parpadea cuando está en la modalidad de editar puede elegir entre **HI** y **LO** en este punto. Brilla cuando el horno esta en la modalidad de asar.

3 *Display (Pantalla)*
Muestra las operaciones que ha seleccionado, la hora y el estatus de cocimiento.

4 *Cooking Time Pad (Botón de tiempo de cocción)*
Toque este botón y después toque el botón de + ó - para establecer la cantidad de tiempo que desea cocinar sus alimentos. El horno se apagará cuando el tiempo de cocción haya terminado.

5 *Delay Start Pad (Botón de Retrasar)*
Úselo junto con los botones tiempo de cocción o Autoaseo para asignar el horno a iniciar y parar automáticamente a la hora que usted desee.

6 *Oven Light On/Off Pad (Botón de Luz de Horno encendido y apagado)*
Toque este botón para encender o apagar la luz del horno.

7 *Time/Clock Pad (Botón de Cronómetro/ Reloj)*
Toque este botón para seleccionar el cronómetro. Luego, presione los botones de + y - para ajustar el tiempo deseado.

Para ajusta el reloj, presione el botón dos veces y mantenga presionado durante 3 segundos, luego, toque los botones de + y -. La hora del día parpadeará en la pantalla cuando el horno sea encendido.

8 *Start Pad (Botón de Encendido)*
Debe presionar este botón para iniciar cualquier función de cocinado.

9 *- Pad (Botón -)*
Golpecitos cortos en este botón decrementará el tiempo o la temperatura en cantidades pequeñas. Mantenga presionado para decrementar tiempo o temperatura en cantidades mayores.

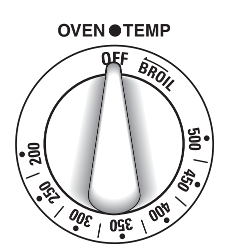
10 *+ Pad (Botón +)*
Golpecitos cortos en este botón incrementará el tiempo o la temperatura en cantidades pequeñas. Mantenga presionado para incrementar el tiempo o la temperatura en cantidades mayores.

11 *Clear/Off Pad (Botón Borrar/Apagado)*
Toque este botón para cancelar TODAS las funciones del horno, excepto la función de reloj y temporizador.

12 *Self Clean Pad (Botón de Auto Limpieza)*
Toque este botón para seleccionar la función de auto limpieza. Vea la sección de Cómo usar el horno con Auto-limpìeza.

Clean Light (Luz de Limpieza)
Parpadea cuando está en la modalidad de editar puede cambiar la cantidad de tiempo para el ciclo de auto-limpieza en este punto. Brilla cuando el horno está en el ciclo de auto-limpieza. Después del ciclo de autolimpieza, la luz se apagará.Y se destrabará la puerta.

Si "F- y un número o letra se observa en la pantalla y el control manda un sonido de alarma. Esto indica qué hay una función de error.
Presione el botón CLEAR / OFF. Permita qué el horno se enfríe por una hora. Ponga nuevamente el horno en operación. Si se repite la falla, desconecte el cable toma corriente de la estufa y llame al centro de servicio.



La apariencia puede variar

Reloj y Cronómetro *(en ciertos modelos)*

1. *TIME Pad (Cronómetro)*
Toque este botón para seleccionar la función de cronómetro.

2. *CLOCK Pad (Reloj)*
Toque este botón antes de establecer la hora del reloj.

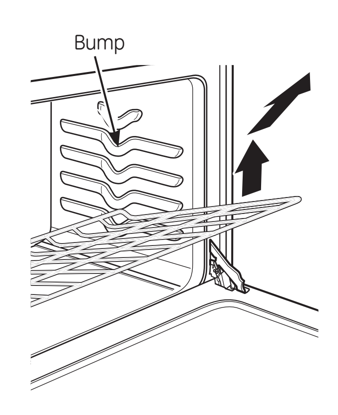
3. *Pantalla*
Muestra la hora del día y el tiempo establecido para el cronómetro, tiempo de cocción o el tiempo de inicio.

4. *SET +/- Pads (Botones de +/-)*
Estos botones le permiten establecer la hora del día y el tiempo del cronómetro.

Perilla de Temperatura del Horno *(en ciertos modelos)*

Gire esta perilla a la configuración deseada.

La luz indicadora de horno encendido parpadeará hasta que el horno alcance la temperatura deseada, después enciende y apaga junto con las resistencias del horno mientras hornea.



Antes de comenzar...

Para evitar posibles quemaduras, coloque las parrillas en la posición deseada antes de encender el horno.

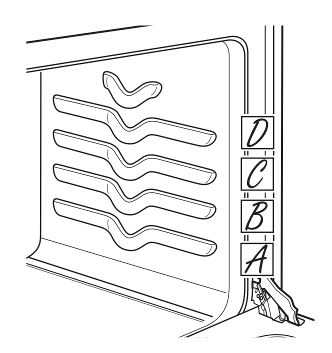
Cuando están bien colocadas sobre los soportes de parrillas (de la A a la E) las parrillas tienen seguros para evitar que salgan por completo del horno y se inclinen.

Cuando coloque y retire trastes, jale la parrilla hasta que toque el tope de los soportes.

Para retirar una parrilla, jale hacia usted, incline el borde delantero y sáquela del horno.

Para reemplazar, coloque el borde de la parrilla que tiene los seguros en el soporte, incline hacia arriba y empuje hasta que entre por completo al horno.

NOTA: La parrilla no esta diseñada para resbalar en la posición baja especial (R).

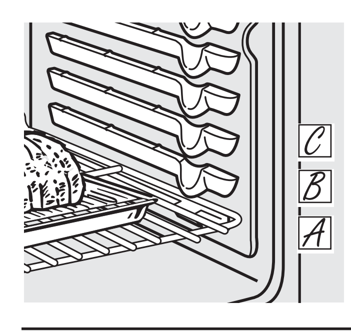


El horno tiene 4 posiciones para las parrillas

Posiciones de las parrillas del horno

El horno tiene cuatro soportes para la parrilla- **A** (abajo), **B**, **C**, y **D** (parte superior).

Cómo usar el horno.



Cómo preparar el horno para rostizar u hornear.

1. Toque el botón de ***BAKE*** (hornear)
2. Toque el botón de + ó - para establecer la temperatura deseada.
3. Toque el botón de ***START*** (Inicio).
4. Revise el cocimiento de sus alimentos cuando haya transcurrido el mínimo de tiempo estipulado en su receta. Cocine por más tiempo si es necesario.
5. Toque el botón de ***CLEAR/OFF*** (Borrar/Apagar) cuando el cocimiento haya terminado.

Precalentamiento y colocación de los trastes

Precaliente el horno si su receta lo requiere. Para precalentar, ponga el horno a la temperatura deseada. Precalentar es necesario para obtener buenos resultados al hornear pasteles, galletas y pan.

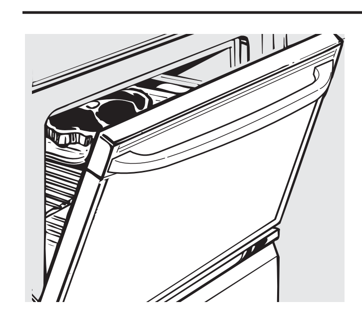
Para hornos sin luz o tonos indicadores de precalentamiento, precaliente por 10 minutos.

Los resultados de horneado serán mejores si los trastes están centrados en el horno. Los trastes no deben de tocarse o tocar las paredes del horno. Si necesita usar dos parrillas, coloque los trates escalonadamente, no uno directamente arriba de otro, y deje 1-1/2" aproximadamente entre los trastes y las paredes del horno.

Papel de aluminio

No use papel de aluminio para cubrir el fondo del horno. El aluminio atrapará el calor en la parte inferior y alterará el funcionamiento del horno. El aluminio se puede derretir y dañar de forma permanente el fondo del horno. Cualquier daño por uso inadecuado del aluminio no estará cubierto por la garantía del producto.

El aluminio se puede usar para retener derrames, colocando una hoja en el estante inferior, varias pulgadas por debajo de la comida. No use más aluminio que el necesario y nunca cubra totalmente un estante del horno con papel de aluminio. Mantenga el aluminio por lo menos a una pulgada y media de las paredes del horno para evitar una mala circulación del calor.



Cómo preparar el horno para Asar

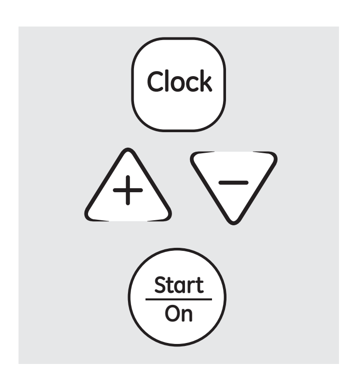
1. Coloque la carne o pescado en una reja del asador, en un recipiente para asar.
2. Toque el botón ***BROIL HI/LO*** (Asar Alto/Bajo) una vez para seleccionar la temperatura alta. Para cambiar a temperatura baja toque el botón nuevamente.

Si su horno está conectado a 208 Volts, puede asar bisteces termino crudo mediante precalentamiento del asador y colocar la parrilla una posición más arriba.

3. Toque el botón ***START*** (Inicio).
4. Cuando termine de Asar, presione el botón ***CLEAR/OFF*** (Borrar/Apagar).

Cómo usar el reloj y el cronómetro.

No todos los modelos cuentan con todas las características.



Asegúrese de que el reloj indique la hora del día correcta.

Cómo usar el reloj.

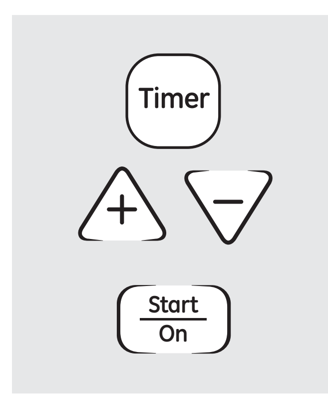
El reloj debe de estar fijado a la hora correcta del día para que el temporizador del horno funcione correctamente. La hora no puede ser modificada cuando el horno esta funcionando o durante el ciclo de Auto-limpieza.

1. Toque el botón de ***CLOCK*** (Reloj) dos veces.
2. Toque los botones de + ó -.

Si no presiona los botones de + ó - en un minuto después de haber presionado el botón de ***CLOCK*** (Reloj), la pantalla mostrará la hora original. Si esto sucede, toque el botón de ***CLOCK*** (Reloj) e ingrese la hora correcta.

3. Toque el botón de ***START*** (Inicio) hasta que la pantalla muestre la hora del día. Esto ingresa la hora e inicia el reloj.

Para controlar la hora del día cuando la pantalla muestra otra información, simplemente toque la tecla Clock (Reloj). La hora del día aparecerá hasta que se toque otra tecla.



El cronómetro es de minutos. El botón de Apagado no afecta al cronómetro.

Para ajustar el cronómetro

El cronómetro no controla las funciones del horno. El máximo de tiempo que puede ser ingresado en el cronómetro es de 9 horas y 59 minutos.

1. Toque el botón de ***TIMER*** (Cronómetro).
2. Presione los botones de + ó - hasta que la cantidad de tiempo deseada sea mostrada en la pantalla. La cantidad máxima de minutos que puede ser ingresada es 59. Si desea ingresar más tiempo, cambie el cronómetro a horas y minutos.

*Si comete un error, toque el botón de **TIMER** (Cronómetro) y vuelva a comenzar.*

3. Toque el botón de ***START*** (Inicio). Iniciará la cuenta regresiva, aunque la pantalla no mostrará diferencia hasta después de transcurrido un minuto.
4. Cuando el cronómetro llegue a **:00,** el control dará 3 timbres seguidos por un timbre cada 8 segundos, hasta que se toque la tecla **Timer** (Cronómetro).

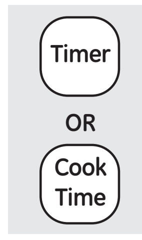
Cómo reajustar el cronómetro

Si la pantalla todavía muestra el tiempo restante, puede cambiarlo presionando el botón de ***TIMER*** (Cronómetro), después presione los botones de + ó - hasta que el tiempo que desea aparezca en la pantalla.

Si el tiempo restante no es mostrado en la pantalla (reloj, retrasar inicio o tiempo de cocción se muestran en la pantalla), regrese al tiempo restante tocando el botón de ***TIMER*** (Cronómetro),. Después presione los botones de + ó - para ingresar la nueva cantidad de tiempo.

Para cancelar el cronómetro.

Toque el botón de ***TIMER*** (Cronómetro), dos veces.



Tonos al final del ciclo *(para ciertos modelos)*

Suprima los tonos presionando el botón de la función que esté utilizando.

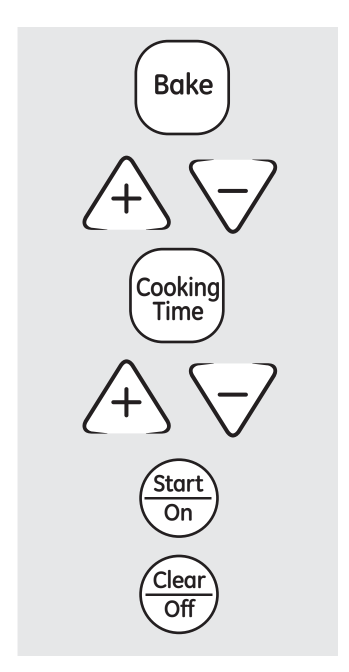
Apagones

Si se ve la hora parpadeando en la pantalla, significa que experimentó un corte de corriente.

Para re-establecer la hora del reloj, toque el botón de ***CLOCK*** *(Reloj)* dos veces. Ingrese la hora del día correcta presionando los botones de + ó -. Toque el botón de ***START*** *(Inicio).*

Cómo usar las funciones de horneado y rostizado (para ciertos modelos)

NOTA: *Los alimentos muy perecederos- como la leche, huevos, pescado, embutidos, pollo y puerco- no deben de permanecer a temperatura ambiente por más de una hora antes o después de cocinados. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias nocivas. Asegúrese de que la luz del horno permanezca apagada pues el calor del foco acelera el crecimiento de bacterias.*



Cómo programar un inicio inmediato y Apagado automático

El horno se encenderá inmediatamente y horneará por la cantidad de tiempo seleccionada. Al terminar este tiempo, el horno se apagará automáticamente.

1 Toque el botón de ***BAKE*** (Hornear).

2 Use el los botones de + ó - para ingresar la temperatura deseada.

3 Toque el botón de ***COOKING TIME*** (Tiempo de Cocción).

NOTA: *Si su receta requiere de pre-calentamiento, puede necesitar añadir más tiempo al tiempo de cocción.*

4 Usando los botones de + ó -, ingrese el tiempo de horneado deseado.

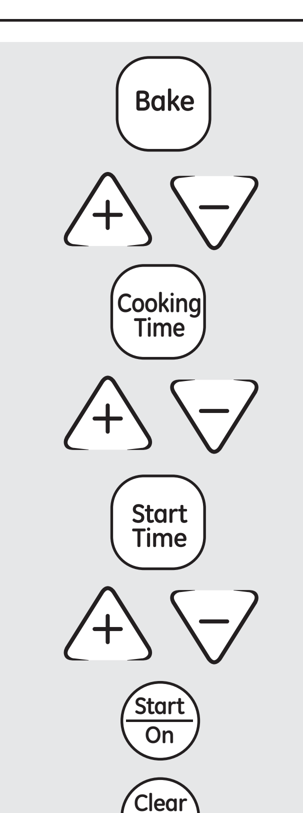
La temperatura del horno y el tiempo de cocción que ingresó serán mostrados en la pantalla.

5 Toque el botón de ***START*** (Inicio).

La pantalla muestra la temperatura del horno y la cuenta regresiva del tiempo de cocción. la información mostrada en la pantalla empezará a cambiar una vez que el horno haya alcanzado los 100 ºF.

El horno continuará funcionando por la cantidad de tiempo programada, después se apagará por completo automáticamente.

Presione el botón de ***CLEAR/OFF*** (Borrar / Apagar) para despejar la pantalla.



Cómo programar un inicio retardado y apagado automático

Puede programar el control para encender el horno en un tiempo posterior, cocinar por un periodo de tiempo específico y después se apagará el horno automáticamente.

Asegúrese de que la hora del día mostrada en la pantalla sea correcta.

1 Toque el botón de ***BAKE*** (Hornear).

2 Usando los botones de **+** ó **-**, ingrése la temperatura deseada.

3 Toque el botón de ***COOKING TIME*** (tiempo de cocción).

NOTA: *Si su receta requiere de precalentamiento, puede necesitar añadir más tiempo al tiempo de cocción.*

4 Usando los botones de **+** ó **-,** ingrese el tiempo de horneado deseado.

5 Toque el botón ***DELAY START*** (Retrasar Inicio).

6 Usando los botones de + ó -, ingrese la hora del día a la que desea que el horno se encienda y empiece a cocinar..

7 Toque el botón de ***START*** (Inicio).

NOTA: *Un timbre de atención sonará si usa el horneado programado y no presiona el botón de Inicio después de ingresar la temperatura de horneado.*

Si desea revisar los tiempos que ha programado, toque el botón de DELAY START (Retrasar Inicio). Inicio para revisar la hora de inicio que ha elegido, o toque el botón de COOKING TIME (tiempo de cocción). para revisar el lapso de tiempo que ha programado.

Cuando el horno se encienda a la hora del día que ha programado, la pantalla mostrará la temperatura cambiante (empezando en 100ºF) y la cuenta regresiva del tiempo de cocción.

Al final del lapso de tiempo que haya elegido, el horno se apagará. El timbre que señala fin de ciclo sonará.

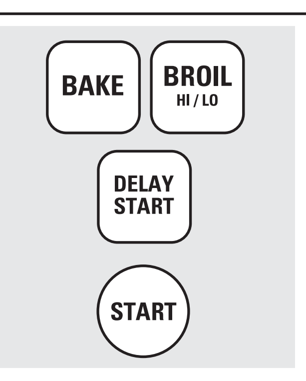
8 Toque el botón de ***CLEAR/OFF*** (Borrar/ Apagar) para despejar la pantalla.

Funciones especiales del panel de control de su horno.

Su nuevo panel digital tiene funciones adicionales que puede elegir utilizar. Las siguientes son las funciones y como puede activarlas.

Las modalidades de funciones especiales solo pueden ser activadas cuando la pantalla muestre la hora del día. Permanecen en la memoria del control hasta que los pasos sean repetidos.

Cuando la pantalla muestre su elección, toque el botón de START (Inicio). Las funciones especiales permanecerán en la memoria aún después de una falla eléctrica.



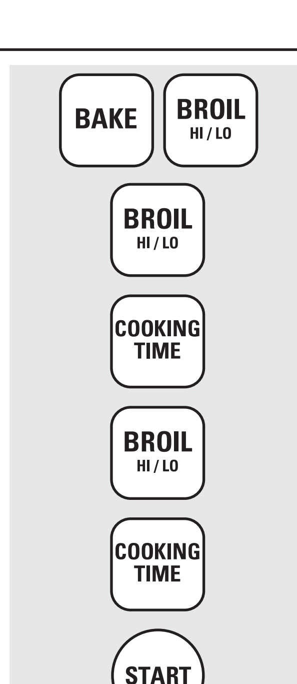


Apagado de 12 horas

Con esta función, si llegara a olvidársele apagar el horno, el control apagará el horno automáticamente después de 12 horas durante las funciones de horneado o después de tres horas durante la función de asado.

Si desea bloquear esta función, siga los siguientes pasos.

1. Toque los botones de BAKE y BROIL HI/LO (Asar Alto y Bajo) simultáneamente durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre SF..
2. Toque el botón de ***DELAY START*** (Retrasar Inicio). La pantalla mostrará el mensaje ***12 shdn*** (apagado de 12 horas). Toque el botón de ***DELAY START*** (Retrasar Inicio) de nuevo y la pantalla mostrará el mensaje ***no shdn*** (no apagado).
3. Toque el botón de ***START*** (Inicio) para activar la función de no apagado y deje el control en esta modalidad de funciones especiales.







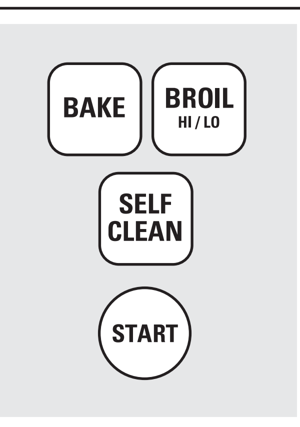
Selección de temperatura en Grados Centígrados o Grados Fahrenheit

Su panel digital está programado para usar las selecciones de temperatura en grados Fahrenheit, pero puede cambiarlo para usar grados Centígrados.

1. Toque los botones de ***BROIL HI/LO*** (Asar Alto y Bajo) y ***COOKING TIME*** (Tiempo de cocinado) simultáneamente durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre el
2. Toque los botones ***BROIL HI/LO*** (Asar Alto/ Bajo) y ***Cooking Time*** (Tiempo de Cocinado) simultáneamente durante 2 segundos. La pantalla mostrará el mensaje F (Fahrenheit).



3. Toque los botones de ***BROIL HI/LO*** (Asar Alto y Bajo) y ***COOKING TIME*** (Tiempo de cocinado) de nuevo simultáneamente por 2 segundos. La pantalla mostrará el mensaje ***C*** (Celsius).
4. Toque el botón de ***START*** (Inicio).



Bloqueo del control.

Su control le permitirá ponerle candado a los botones para que no sean activados cuando sean tocados accidentalmente.

1. Toque los botones de ***BAKE*** (Hornear) y ***BROIL HI/LO*** (Asar Alto/Bajo) simultáneamente durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre el mensaje ***SF***.



2. Toque el botón de ***SELF CLEAN*** (Autolimpieza). La pantalla mostrará el mensaje ***Loc Off***. Toque el botón de ***SELF CLEAN*** (Autolimpieza) de nuevo. La pantalla mostrará el mensaje ***Loc On***.

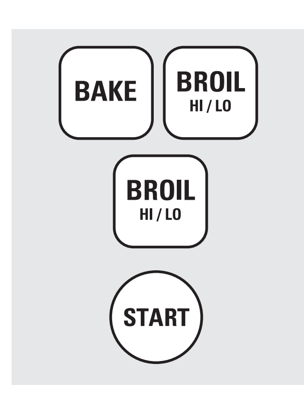


3. Toque el botón de ***START*** (Inicio) para activar la función de candado del panel y deje el panel en esta modalidad.

Cuando esta función esté encendida y los botones sean tocados, sonará el timbre y la pantalla mostrará el mensaje ***Loc***.

NOTA: La modalidad de candado no afectará la función de los botones de ***TIME / CLOCK*** y ***OVEN LIGHT ON/OFF*** (cronómetro / reloj y luz del horno)

Funciones especiales del panel de control de su horno.

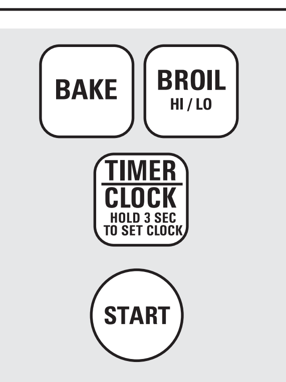


Timbre al finalizar un ciclo programado

Al finalizar un ciclo programado, sonarán 3 timbres cortos seguidos de un timbre cada 6 segundos hasta que el botón de **CLEAR/OFF** *(Borrar/Apagar) sea tocado. Esta función de timbre cada 6 segundos puede ser cancelada.*

Para cancelar la función de timbre cada 6 segundos:

1. Toque los botones de ***BAKE*** (Hornear) y ***BROIL HI/LO*** (Asar Alto/Bajo) simultáneamente durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre el mensaje ***SF***.
2. Toque el botón de ***BROIL HI/LO*** (Asar Alto/Bajo). La pantalla mostrará el mensaje Con Beep (timbre continuo). Toque el botón de ***Asar Alto/Bajo*** de nuevo. La pantalla mostrará el mensaje ***Beep***. (esto cancelará el timbre cada 6 segundos)
3. Toque el botón de ***START*** (Inicio).



12 Horas, 24 Horas o Apagar el relój

Su control está programado para mostrar un reloj de 12 hrs.

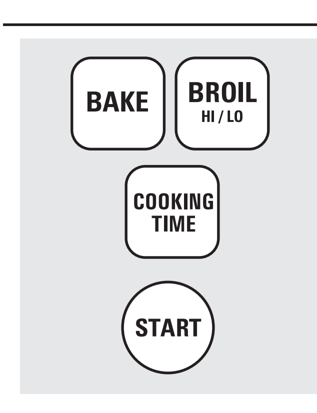
Si prefiere que su horno funcione con un reloj de 24 horas, o desea apagar el reloj, siga los siguientes pasos.

1. Toque los botones de ***BAKE*** (Hornear) y ***BROIL HI/LO*** (Asar Alto/Bajo)simultáneamente durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre el mensaje ***SF***.
2. Toque el botón de ***TIMER / CLOCK*** (Cronómetro/Reloj) una vez. la pantalla mostrará el mensaje ***12 hr.*** Si esta es la opción que desea toque el botón de ***START*** (Inicio).

Toque el botón de ***TIMER / CLOCK*** (Cronómetro/Reloj) de nuevo para cambiar al reloj de *24 horas*. La pantalla mostrará el mensaje de ***24hr.*** Si esta es la opción que desea toque el botón de ***START*** (Inicio).

Toque el botón de ***TIMER / CLOCK*** (Cronómetro/Reloj) de nuevo para esconder el reloj. La pantalla mostrará el mensaje Off. Si esta es la opción que desea toque el botón de ***START*** (Inicio).

NOTA: Si el reloj se encuentra apagado no podrá usar la función de ***DELAY START*** (Retrasar Inicio).



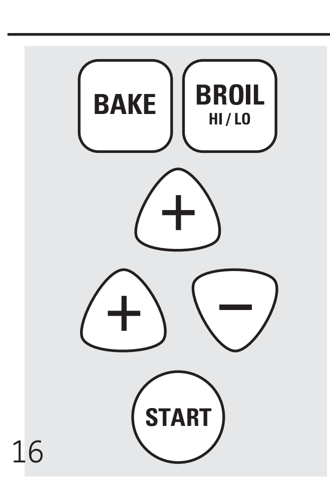
Cocinar y mantener

Su nuevo control cuenta con una función de cocinar y mantener que mantiene a los alimentos tibios por hasta 3 horas después de que ha terminado el horneado programado y el rostizado.

NOTA: *Esta función solo puede ser programada para funcionar con el horneado programado o el rostizado. (Vea la sección de Cómo usar las funciones de horneado programado y rostizado). Después de que el horneado programado o el rostizado haya terminado automáticamente, la función de Cocinar y mantener comenzará automáticamente.*

Para activar esta función después de la función de Horneado programado o rostizado, siga las instrucciones siguientes.

1. Toque los botones de ***BAKE*** (Hornear) y ***BROIL HI/LO*** (Asar Alto/Bajo) simultáneamente durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre el mensaje ***SF***.
2. Toque el botón de ***COOKING TIME*** (tiempo de cocción). La pantalla mostrará el mensaje ***Hld Off***.
   Toque el botón de ***COOKING TIME*** (tiempo de cocción) de nuevo para activar la función. la pantalla mostrará el mensaje ***Hld On***.
3. Toque el botón de ***START*** (Inicio) para activar la función de cocinar y mantener y deje el panel en esta modalidad.



Cómo cambiar la velocidad de los botones de + ó -

Cuando utilice los botones de + ó - para establecer un tiempo o una temperatura, puede ser que note que cambia lentamente. Esta función especial le permite cambiar la velocidad. Para establecer la velocidad que prefiera, siga los siguientes pasos.

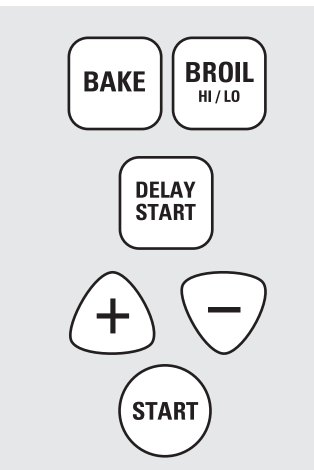
1. Toque los botones de ***BAKE*** (Hornear) y ***BROIL HI/LO*** (Asar Alto/Bajo)simultáneamente durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre el mensaje SF.
2. Toque el botón de +. La pantalla mostrará un rango de velocidad de 1 a 5.
3. Toque el botón de + para incrementar la velocidad hasta el valor 5.Toque el botón de - para decrementar la velocidad al valor 1.
4. Toque el botón de ***START*** (Inicio) para activar la función y deje el panel en esta modalidad.

Cómo usar la función de Sabbath. *(para ciertos modelos)*

(Diseñado para su uso durante el Sabbath Judío y otras fechas religiosas.)

La función de Sabbath puede ser usada para hornear/rostizar solamente. No puede ser utilizada para asar, auto -limpieza o la función de Retrasar Inicio.

***NOTA:** La luz del horno se enciende automáticamente (en ciertos modelos) cuando la puerta se encuentra abierta y se apaga cuando la puerta se cierra. El foco puede ser removido. Vea la sección de Foco del Horno. En modelos con un interruptor de luz en el panel, la luz puede encenderse y dejarse encendida.*



Cuando la pantalla muestra el símbolo ⊃ el horno se encuentra en Sabbath. Cuando la pantalla muestra el símbolo ⊃⊂ el horno está horneando/rostizando.

Cómo programar la función de Sabbath para Hornear y Rostizar

***NOTA:** Para entender como funcionan los controles del horno, practique horneando normalmente (no Sabbath) antes de elegir la modalidad Sabbath.*

Asegúrese de que el reloj esté programado con la hora correcta del día.

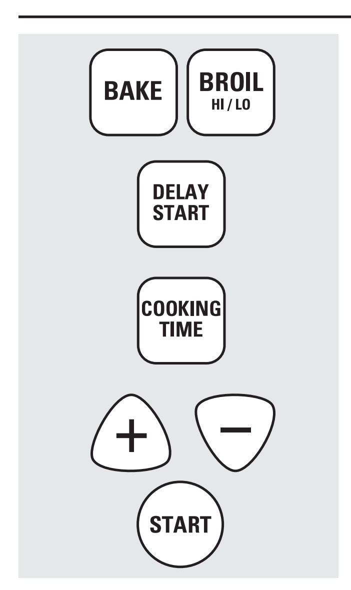
1. Toque los botones de ***BAKE*** (Hornear) y ***BROIL HI/LO*** (Asar Alto/Bajo)simultáneamente durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre el mensaje ***SF***.

   NOTA: Si las funciones de hornear y asar aparecen en la pantalla, los botones de ***BAKE*** (Hornear) y ***BROIL HI/LO*** (Asar Alto/Bajo) no fueron tocados simultáneamente.

2. De golpecitos al botón de ***DELAY START*** (Retrasar Inicio) hasta que el mensaje ***SAb bAth*** aparezca en la pantalla.
3. Toque el botón de ***START*** (Inicio) y el símbolo ⊃ aparecerá en la pantalla.
4. Toque el botón de Hornear. No recibirá señal alguna.
5. La temperatura inicial pre-establecida será de 350ºF. De golpecitos en los botones de + ó - para incrementar o decrementar la temperatura en pasos de 5º. la temperatura puede ser establecida entre 170º y 550º. No se mostrará ninguna señal o temperatura.
6. Toque el botón de .***START*** (Inicio).
7. Después de un periodo aleatorio de entre 30 segundos y 1 minuto, ⊃⊂ el símbolo aparecerá en la pantalla, indicando que el horno está horneando/ rostizando. SI ⊃⊂ no aparece en la pantalla, comience de nuevo a partir del paso 4.

Para ajustar la temperatura del horno, toque el botón de ***BAKE*** (Hornear) y de golpecitos en los botones ó para incrementar la temperatura en pasos de 5º. Toque el botón de ***START*** (Inicio) .

NOTA: Los botones de ***CLEAR/OFF*** (Borrar/Apagado) y ***COOKING TIME*** (tiempo de cocción) están activos durante la función de Sabbath.



Cuando la pantalla muestra el símbolo ⊃ el horno se encuentra en Sabbath. Cuando la pantalla muestra el símbolo ⊃⊂ el horno está horneando/rostizando.

Cómo programar la función de Sabbath para Horneado/Rostizado Programado-Inicio automático y apagado automático

***NOTA:** Para entender como funcionan los controles del horno, practique horneando normalmente (no Sabbath) antes de elegir la modalidad Sabbath.*

Asegúrese de que el reloj esté programado con la hora correcta del día.

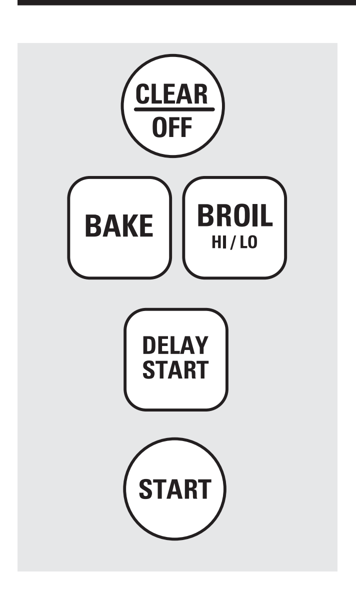
1. Toque los botones de ***BAKE*** (Hornear) y ***BROIL HI/LO*** (Asar Alto/Bajo) simultáneamente durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre el mensaje ***SF.***
   NOTA: Si aparece las funciones de hornear y asar aparecen en la pantalla, los botones de BAKE (Hornear) y ***BROIL HI/LO*** (Asar Alto/Bajo) no fueron tocados simultáneamente.
2. De golpecitos al botón de ***DELAY START*** (Retrasar Inicio).hasta que el mensaje ***SAb bAth*** aparezca en la pantalla.
3. Toque el botón de ***START*** (Inicio) y el símbolo ⊃ aparecerá en la pantalla.
4. Toque el botón de ***COOKING TIME*** (tiempo de cocción).
5. Toque el botón de + ó - para elegir el lapso de tiempo de cocción deseado, entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos. El tiempo que haya seleccionado aparecerá en la pantalla.
6. Toque el botón de ***START*** (Inicio).
7. Toque el botón de ***BAKE*** (Hornear). No recibirá señal alguna.
8. La temperatura inicial pre-establecida será de 350ºF. De golpecitos en los botones de + ó – para incrementar o reducir la temperatura en pasos de 25º. La temperatura puede ser establecida entre 170º y 550º. No se mostrará ninguna señal o temperatura.
9. Toque el botón de ***START*** (Inicio).
10. Después de un periodo aleatorio de entre 30 segundos y 1 minuto, el símbolo ⊃⊂ aparecerá en la pantalla, indicando que el horno está horneando/ rostizando. SI ⊃⊂ no aparece en la pantalla, comience de nuevo a partir del paso 4.

Para ajustar la temperatura del horno, toque el botón de ***BAKE*** (Hornearly de golpecitos en los botones + ó - para incrementar la temperatura en pasos de 5º. Toque el botón de ***START*** (Inicio)

Cuando el tiempo de cocción haya terminado, el símbolo en la pantalla cambiará de ⊃⊂ a ⊃y el mensaje 0:00 aparecerá, indicando que el horno se ha apagado pero todavía se encuentra en la modalidad de ***Sabbath***. Retire los alimentos cocinados.

Cómo usar la función de Sabbath. *(para ciertos modelos)*

(Diseñado para su uso durante el Sabbath Judío y otras fechas religiosas.)



Cómo salir de la función de Sabbath

1. Toque el botón de ***CLEAR/OFF*** (Borrar/Apagado).
2. Si el horno esta funcionando, espere por un lapso de tiempo aleatorio de entre 30 segundos y un minuto, hasta que solo el símbolo **?** se vea en la pantalla.
3. Toque los botones de ***BAKE*** (Hornear) y ***BROIL HI/LO*** (Asar Alto/Bajo) simultáneamente durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre el mensaje ***SF***
4. De golpecitos al botón de ***DELAY START*** (Retrasar Inicio) hasta que el mensaje ***12 shdn*** ó ***no shdn*** aparezca en la pantalla. 12 shdn indica que el horno se apagará después de 12 horas. no shdn indica que el horno no se apagará automáticamente.
5. Toque el botón de ***START*** (Inicio).

NOTA: Si ocurre un falla eléctrica cuando el horno esté en modalidad de Sabbath, el horno se apagará automáticamente y el control debe de ser reajustado.

Tabla de Conversión de temperatura

Fahrenheit°	**140**	**150**	**170**	**200**	**250**	**275**	**300**	**325**	**350**	**375**	**400**	**425**	**450**	**475**	**500**	**525**	**550**
Celsius°	**60**	**65**	**70**	**95**	**120**	**135**	**150**	**160**	**175**	**190**	**205**	**220**	**230**	**245**	**260**	**275**	**290**

Falla Eléctrica

Si la pantalla muestra la hora intermitentemente, ha habido una falla eléctrica. Reajuste el reloj.

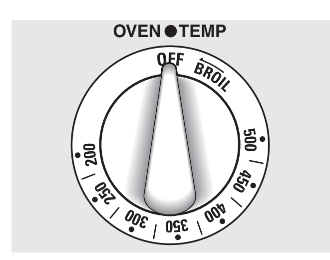
Para reajustar el reloj, toque el botón de ***CLOCK*** (Reloj). Ingrese la hora del día correcta tocando los botones de + ó -. Toque el botón de ***START*** (Inicio) ..

Ajuste el termostato del horno- Hágalo usted mismo!

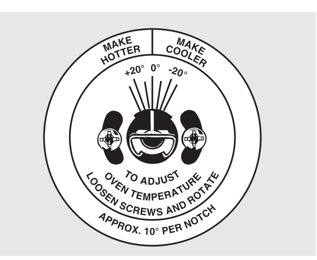
Puede que su nuevo horno cocine de manera distinta al horno que ha reemplazado. Use su nuevo horno por algunas semanas para familiarizarse con éste. Si le parece que las temperaturas de su horno son demasiado altas o demasiado bajas, usted mismo puede ajustar el termostato.

No use termómetros como aquellos que se encuentran en tiendas de autoservicio para revisar la temperatura de su horno, ya que estos termómetros pueden variar por 20-40ºF.

NOTA: *Este ajuste no afectará las temperaturas de las funciones de asar y auto-limpieza (en ciertos modelos). Este ajuste será guardado en la memoria aún después de una falla eléctrica.*



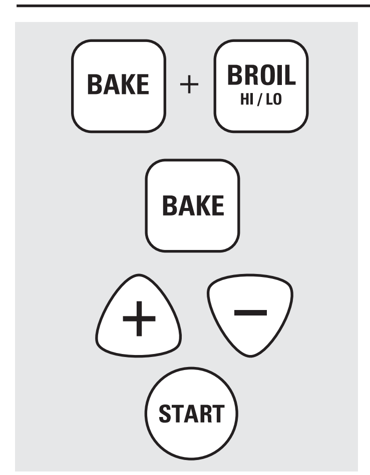
Vista frontal de la perilla de temperatura del horno (la apariencia varia en ciertos modelos)



Aguja indicadora (pointer). Vista del reverso de la perilla del termostato del horno.

Cómo ajustar el termostato con este tipo de perilla

1. Jale la perilla de temperatura del horno hasta que salga por completo del pistón. Observe el reverso de la perilla y note su configuración antes de hacer cualquier cambio.
2. Afloje los dos tornillos que se encuentran en el reverso de la perilla.
3. Para incrementar la temperatura del horno, gire la aguja indicadora hacia las palabras
   "Make Hotter" o ***Más Caliente***.
   Para decrementar la temperatura del horno, gire la aguja indicadora hacia las palabras "***Make Cooler***" o ***Mas Fresco***.
   Cada muesca cambia la temperatura en pasos de 10ºF.
4. Apriete los tornillos..
5. Reemplace la perilla, asegurándose de que la parte plana de la perilla coincida con el vástago de la válvula y controle su funcionamiento..



Cómo ajustar el termostato en otros modelos

1. Toque los botones de ***BAKE*** (Hornear) y ***BROIL HI/LO*** (Asar) simultáneamente durante dos segundos hasta que la pantalla muestre el mensaje ***SF***.
2. Toque el botón de ***BAKE*** (Hornear). Un número de dos dígitos aparecerá en la pantalla.
3. La temperatura del horno puede ser ajustada hasta los (+) 35ºF más, o (-) 35ºF menos. Toque el botón de + para incrementar la temperatura en pasos de 1 grado.
   Toque el botón de - para decrementar la temperatura en pasos de 1 grado.
4. Cuando haya terminado de ajustar el termostato, toque el botón de ***START*** (Inicio) para regresar a la hora del día. Use su horno de manera usual.

NOTA: *Este ajuste no afectará las temperatura de las funciones de auto-limpieza o asar, y será guardado en la memoria aún después de una falla eléctrica.*

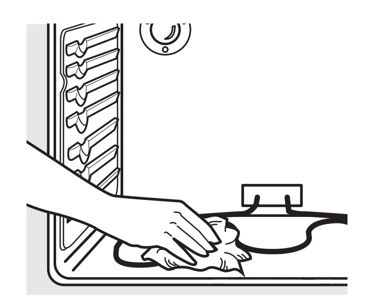
Cierto tipo de margarina puede afectar el desempeño de horneado!

La mayoría de las recetas han sido desarrolladas usando grandes cantidades de ingredientes con alto contenido de grasas, tales como mantequilla o margarina (80% grasa). Si reduce la cantidad de grasa, podrá obtener resultados distintos a los que obtendría usando una mayor cantidad de grasa.

Podría haber fallas en su receta si prepara pasteles, galletas o dulces con pasta bajas en grasa. A menor cantidad de grasa, mayores las discrepancias en su receta.

Los estándares federales requieren que los productos etiquetados como margarina contengan un mínimo de 80% grasa por peso. Los productos bajos en grasa contienen más agua y menos grasa. La humedad de estos productos afecta la textura y el sabor de los alimentos horneados. Para mejores resultados con sus recetas antiguas, use margarina, mantequilla o productos que contengan un mínimo de 70% de grasa vegetal.least 70% vegetable oil.

Cómo usar la función de . *(para ciertos modelos)*



Limpie suciedad acumulada en el piso del horno con un trapo (la apariencia puede variar)

Antes del ciclo de Auto-limpieza

El horno debe de estar frío para poner en marcha el ciclo de auto-limpieza.

Le recomendamos abrir una ventana o usar un ventilador o campana para ventilar su cocina durante el proceso de auto-limpieza.

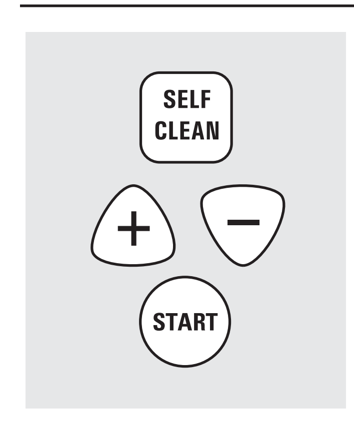
Retire la charola para asar, la rejilla para asar, cualquier otro traste o trozo de papel aluminio del horno.

Las parrillas plateadas (en ciertos modelos) pueden ser aseadas en el proceso de auto-limpieza, pero se obscurecerán, perderán brillo y serán más difíciles de deslizar.

No utilice abrasivos o limpiadores de horno. Limpie la parte superior, los costados y la parte exterior de la puerta con jabón y agua.

Asegúrese de que la cubierta del foco del horno (en ciertos modelos) esté en su lugar y que la luz esté apagada.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es extremadamente suceptible a los gases despedidos durante el ciclo de auto-limpieza de cualquier horno. Trasládelos a otra habitación bien ventilada.



Cómo programar la función de auto-limpieza

1 Toque el botón de ***SELF CLEAN*** (auto-limpieza).

2 Usando los botones de + ó -, ingrese el lapso de tiempo de auto-limpieza, si es que un lapso distinto a 4 horas es requerido.

El ciclo de limpieza dura usualmente 4 horas. Puede modificar este lapso a cualquiera entre 2.5 y 5 horas, dependiendo de la cantidad de suciedad acumulada

3 Toque el botón de ***START*** (Inicio).

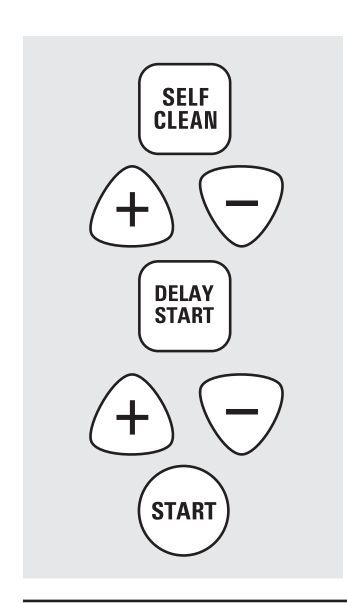
La puerta se bloquea automáticamente. La pantalla mostrará el tiempo restante. No será posible abrir la puerta del horno hasta que la temperatura descienda lo suficiente para desbloquear el horno y la luz que señala ***LOCKED DOOR*** (Puerta Bloqueada) se apague.

Cuando la luz de ***LOCKED DOOR*** (Puerta Bloqueada) se apague, abra la puerta del horno.

- Las palabras ***LOCKED DOOR*** (Puerta Bloqueada) parpadearán y el control del horno emitirá señales si programa la función de auto-aseo pero se olvida de cerrar la puerta del horno.
- Para detener un ciclo de aseo, toque el botón ***CLEAR/OFF*** (Borrar/Apagado). Cuando la luz de ***LOCKED DOOR*** (Puerta Bloqueada) se apague indicando que la temperatura del horno ha descendido, abra la puerta.

NOTA: Para hornos muy sucios, use el máximo tiempo del ciclo de auto-limpieza (5 horas).

La puerta del horno debe permanecer cerrada y todos los controles deben de estar programados correctamente para que el ciclo funcione apropiadamente.



Cómo retrasar el inicio de la función de SELF CLEAN (auto-limpieza):

1. Toque el botón de ***SELF CLEAN*** (Auto-limpieza).
2. Usando los botones de + ó -, ingrese el lapso de tiempo deseado.
3. Toque el botón de ***DELAY START*** (Retrasar Inicio).
4. Usando los botones de + ó -, ingrese la hora del día a la que desee que inicie el ciclo.
5. Toque el botón de ***START*** (Inicio).

La puerta se bloquea automáticamente. La pantalla mostrará la hora de inicio. No será posible abrir la puerta del horno hasta que la temperatura descienda lo suficiente para desbloquear el horno y la luz que señala ***LOCKED DOOR*** (Puerta Bloqueada) se apague.

Cuando la luz de ***LOCKED DOOR*** (Puerta Bloqueada) se apague, abra la puerta del horno.

Después de un ciclo de Auto-limpieza

Puede ser que note algo de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un trapo húmedo una vez que la temperatura del horno haya descendido a temperatura ambiente.

Si permanecen manchas blancas, retírelas con una esponja enjabonada y enjuague con una mezcla de vinagre y agua.

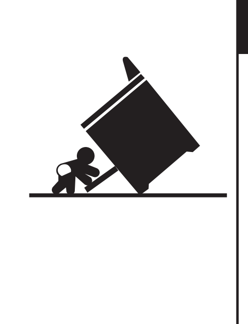
Estos depósitos son usualmente residuos de sal que no pueden ser eliminados con el ciclo de limpieza.

Si el horno no quedara limpio después de un ciclo de limpieza, repita el ciclo.

- No puede utilizar el horno hasta que la temperatura haya descendido lo suficiente para desbloquear la puerta.
- Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre una toalla de papel y limpie los extremos de las parrillas del horno con la misma. No rocíe con Pam© u otros espráis lubricantes.

Cuidado y aseo de la estufa.

Asegúrese de que el horno no esté conectado y de que las superficies se encuentren a temperatura ambiente antes de asear cualquier parte de la estufa.



⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Volcaduras

Un niño o adulto pueden volcar la cocina y morir.

Instale el soporte anti-volcaduras sobre la pared o el piso.

Asegure la estufa al soporte anti-volcaduras deslizando la estufa de vuelta de tal manera que el brazo anti-volcaduras se deslice por debajo del soporte anti-volcaduras.

No utilice la cocina sin que el soporte anti-volcaduras esté colocado y ajustado.

Si estas instrucciones no se siguen, como resultado se podrá producir la muerte o quemaduras graves de niños y adultos.

Interior del horno *(para modelos sin la función de auto-limpieza)*

Con los cuidados apropiados, el acabado de esmalte de porcelana en el interior, piso, costados y parte superior del horno, permanecerá como nuevo por muchos años.

Permita al aparato alcanzar temperatura ambiente antes de limpiarlo. Le recomendamos usar guantes de hule al asear el aparato.

Usualmente, una mezcla jabón y agua es suficiente para limpiar el aparato. La suciedad acumulada puede requerir de un limpiador abrasivo suave. Las esponjas o fibras con jabón también pueden resultar útiles

IMPORTANTE: *No permita que los derrames de alimentos con alto contenido de azúcar o ácido (alimentos como leche, jitomates, sauerkraut, jugo de fruta o relleno de tartas) permanezcan en la superficie, ya que pueden causar manchas que permanecerán aún después de asear el aparato.*

El amoniaco de uso doméstico puede facilitar la labor de aseo. Coloque 1/2 taza en un vaso o traste poco profundo en el horno frío por una noche. Los gases emitidos por el amoniaco ayudarán a aflojar la grasa o alimentos pegados.

Si es necesario, puede utilizar un limpiador de horno. Siga las instrucciones del paquete.

No rocíe ningún limpiador de horno en los cables eléctricos e interruptores ya que podría causar un corto circuito y resultar en chispas o incendio.

No permita que se acumule una película de limpiador en el sensor de temperatura, ya que podría causar que el horno trabaje inapropiadamente. (El sensor se localiza en la parte superior del horno). Limpie el sensor cuidadosamente con un trapo después de cada aseo, procurando no mover el sensor, pues un cambio en su posición podría afectar el desempeño del horno.

No rocíe con limpiador la puerta del horno, asas, o cualquier superficie externa del horno, cabinas o superficies pintadas. Los limpiadores pueden dañar estas superficies.

Cómo limpiar el interior de la puerta:

- No permita que se escurra agua en ningún hoyo o apertura en la puerta.
- Usualmente, una mezcla jabón y agua es suficiente para asear el aparato. La suciedad acumulada puede requerir de un limpiador abrasivo suave. Las esponjas o fibras con jabón también pueden resultar útiles.

No permita que los derrames de alimentos con alto contenido de azúcar o ácido (alimentos como leche, jitomates, sauerkraut, jugo de fruta o relleno de tartas) permanezcan en la superficie, ya que pueden causar manchas que permanecerán aún después de asear el aparato.

Cómo limpiar el exterior de la puerta:

- Use una mezcla de jabón y agua para limpiar minuciosamente la parte superior, los costados y la parte frontal de la puerta del horno. No permita que escurra agua en las aperturas de ventilación.
- Los derrames de marinados, jugos de frutas y salsas de tomate que contengan ácidos pueden causar decoloración y deben de ser limpiados inmediatamente. Cuando la superficie esté fresca, limpie y enjuague.
- No utilice limpiadores de horno, polvos de aseo o abrasivos duros en el exterior de la puerta.

Para limpiar el exterior de la junta

La junta cuenta con una apertura en la parte inferior para permitir la circulación apropiada de aire.

Porque el área dentro de la junta es aseada durante el ciclo de auto-limpieza, no es necesario limpiarla manualmente en modelos que cuentan con la función de auto-limpieza.

El área exterior de la junta y el marco frontal pueden ser aseados con una esponja con jabón, agua caliente y detergente. Enjuague bien con una solución de agua y vinagre.

No restriegue o asee la junta de la puerta- tiene muy poca resistencia a la abrasión.

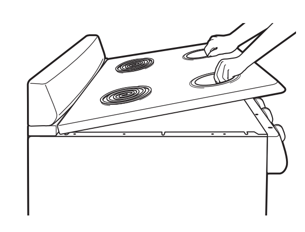
Si nota que la junta se ve gastada, dañada o rota de cualquier manera, o si se ha salido de su lugar en la puerta, reemplácela.

Cubierta con esmalte de porcelana

El acabado de esmalte de porcelana es resistente pero se puede romper por uso inadecuado. El acabado es resistente al ácido. Sin embargo, cualquier derrame de alimentos que contienen ácidos (como jugos de frutas, tomate y vinagres) no debe permanecer en el acabado.

Si se derraman ácidos en la cubierta mientras esta está caliente, use una toalla de papel o un trapo para limpiarlo inmediatamente. Cuando la superficie esté fresca, lave con agua y jabón. Enjuague bien.

Para otros derrames, como salpicaduras de grasa, lave con agua y jabón o polvos de limpieza después de que la superficie se haya refrescado. Enjuague bien. Pula con un trapo seco.



Cubierta Abatible

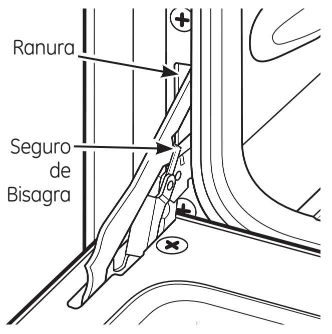
Limpie el área debajo de la cubierta con regularidad. La suciedad acumulada, en especial la grasa, puede incendiarse.

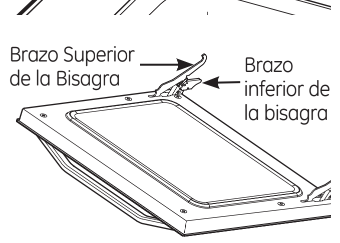
Para facilitar el aseo, la cubierta puede levantarse y abrirse.

Asegúrese de que las resistencias eléctricas estén apagadas antes de levantar la cubierta.

Retire las resistencias eléctricas y las charolas frontales. Vea la sección *Resistencias Eléctricas tipo Serpentín*. Tome la cubierta por los dos agujeros frontales al remover las charolas y levántela, manténgala en esta posición con ayuda de la varilla.

Después de limpiar con agua jabonosa caliente y un trapo, detenga la cubierta, regrese la varilla a su posición de guardado y baje la cubierta hasta qué quede en posición. Tenga cuidado de no pellizcarse los dedos. Coloque nuevamente las dos charolas frontales y las resistencias eléctricas. Vea la sección *Resistencias Eléctricas tipo Serpentín.*





Puerta Removible

La puerta del horno es removible, pero pesada. Puede necesitar ayuda para remover y reemplazar la puerta.

Para remover la puerta:

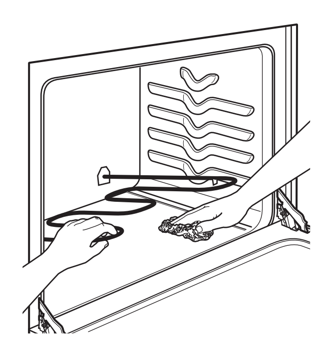
1. Abra la puerta completamente.
2. Jale los seguros de las bisagras por encima de los ganchos de bisagra en ambos lados.
3. Detenga la puerta firmemente por ambos lados, levante ligeramente y jale hacia usted.

Para volver a colocar la puerta:

1. Detenga la puerta firmemente por ambos lados.
2. Inserte y acomode los brazos superiores e inferiores de las bisagras en las ranuras del horno.
3. Empuje los seguros de las bisagras hacia abajo de los ganchos de bisagra.
4. Cierre la puerta del horno y asegúrese de que funciona sin problemas. Si no funciona apropiadamente, retire la puerta y vuelva a colocarla siguiendo los pasos anteriores.

   No intente cerrar la puerta hasta que este paso esté completado. De otra manera, la puerta o las bisagras podrían resultar dañadas.



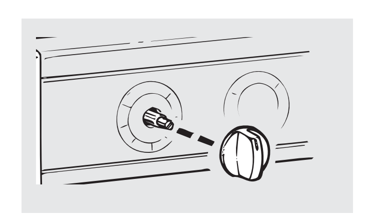


Resistencias del horno

No limpie las resistencias de hornear o asar. Cualquier suciedad será quemada cuando las resistencias se calienten.

La resistencia de hornear puede ser levantada delicadamente para asear el piso del horno. No intente limpiar ninguna superficie del horno cuando cualquier resistencia se encuentre encendida.Siempre use protección en las manos cuando asee superficies internas del horno o superficies que queden cerca de las resistencias eléctricas. Si llegaran a acumularse residuos, cenizas o derrames alrededor de la resistencia para hornear, limpie alrededor de este cuidadosamente con agua tibia.

Cuidado y aseo de la estufa.



Jale la perilla hasta desprenderla del vástago.

Frente de Perillas y Perillas

Es una buena idea limpiar el frente de perillas después de cada uso del horno. Use un trapo húmedo para asear o enjuagar. Para limpiar, use una mezcla de agua y jabón o una solución de una parte de agua por cada parte de vinagre. Para enjuagar, use agua. Pula con un trapo seco.

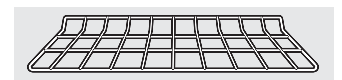
No utilice limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, fibras o limpiadores de horno para asear el frente de perillas, ya que dañarán el acabado.

Las perillas pueden ser retiradas para facilitar el aseo.

Asegúrese de que las perillas estén en posición de ***apagado*** y jale hasta desprenderlas del vástago para limpiarlas.

Las perillas pueden ser lavadas en un lavaplatos o con jabón y agua. Asegúrese de que las perillas estén completamente secas antes de regresarlas a su lugar en el aparato.

Cuando vuelva a insertar las perillas, asegúrese de que estén en posición de ***apagado*** para garantizar su correcta colocación.

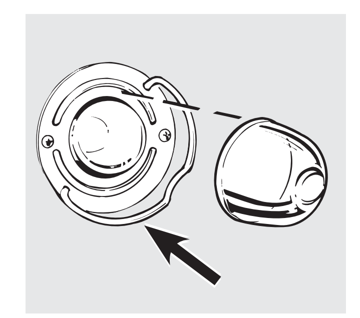


Estantes del horno

Limpie las parrillas del horno con un limpiador abrasivo o una fibra. Después de limpiarlas, enjuague las parrillas con agua limpia y seque con un trapo seco.

NOTA: Retire las parrillas del horno antes de iniciar el ciclo de auto-limpieza, ya que pueden decolorarse.

Para que las parrillas deslicen más fácilmente, aplique una cantidad pequeña de aceite vegetal o cualquier aceite para cocinar a una toalla de papel, y aplique en los bordes de las parrillas del horno .



cable sujetador de la cubierta

Reemplazo del foco del horno *(en ciertos modelos)*

Asegúrese de que la cubierta del foco y el foco estén a temperatura ambiente.

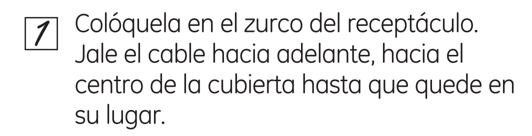
Para remover la cubierta:

1. Mantenga una mano debajo de la cubierta para que no caiga cuando la suelte. Con los dedos de esa misma mano, empuje el cable sujetador. Levante la cubierta.

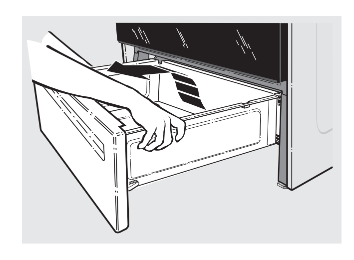
   No retire ningún tornillo para remover la cubierta del foco.

2. Reemplace el foco con un foco para aparatos electrodomésticos de 40 watts.

Para volver a colocar la cubierta



1. Colóquela en el zurco del receptáculo. Jale el cable hacia adelante, hacia el centro de la cubierta hasta que quede en su lugar.
2. Vuelva a conectar el aparato.



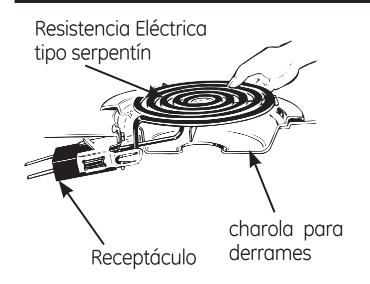
Cómo remover el cajón de almacenamiento *(en ciertos modelos)*

Para remover el cajón de almacenamiento:

1. Pull the drawer out all the way.
2. Tilt up the front and remove it.

Para volver a colocar el cajón de almacenamiento:

1. Inserte los deslizadores en la parte de atrás del cajón más allá del tope de los delizadores de la estufa.
2. Levante el cajón si es necesario para insertarlo con mayor facilidad.
3. Deje caer la parte frontal del cajón, después, empuje para cerrar.



Resistencia Eléctrica tipo Serpentín *(en ciertos modelos)*

Asegúrese de que todas las perillas se encuentren en apagado y que las resistencias eléctricas estén a temperatura ambiente antes de intentar retirarlas.

Para asear las resistencias eléctricas, encienda a la máxima temperatura por un minuto. La espiral quemará cualquier suciedad.

Para remover las resistencias eléctricas:

Para remover las charolas para derrames y poder asearlas, las unidades eléctricas deben ser retiradas antes.

Levante la resistencia eléctrica, una pulgada aproximadamente y jale hasta que salga.

No levante la resistencia, más de una pulgada. Si lo hace, podría no quedar nivelada apropiadamente cuando vuelva a conectarla.

Si levanta las resistencias eléctricas más de una pulgada varias veces, la charola para derrames puede dañar el receptáculo permanentemente.

Para volver a colocar la resistencia eléctrica:

Vuelva a colocar la charola para derrames en el hueco de la cubierta. Asegúrese de que la apertura en la charola esté alineada con el receptáculo.

Inserte las terminales de la resistencia a través de la apertura en la charola para derrames y en el receptáculo.

Guíe la resistencia a su lugar para que quede nivelado.

IMPORTANT:

No sumerja las resistencias en ningún tipo de líquido.

No lave las resistencias eléctricas en el lavaplatos.

No doble las terminales de las clavijas de las resistencias eléctricas.

No intente limpiar, ajustar o reparar de ninguna manera el receptáculo de enchufe.

Charolas para derrames *(si están incluidos)*

Retire las resistencias eléctricas. Después, levante y saque las charolas para derrames.

Colóquelas en un envase cerrado (o en una bolsa de plástico) añada 1/4 de taza de amoniaco y deje remojar por varias horas o toda la noche. Lave, enjuague y seque.

Las charolas para derrames pueden también ser lavadas en el lavavajillas.

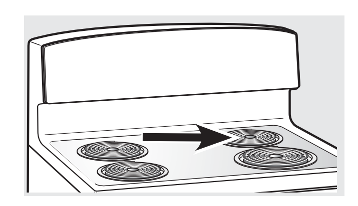
Limpie el área debajo de las charolas para derrames con regularidad.

La suciedad acumulada, en especial la grasa, podría incendiarse.

No cubra las charolas para derrames con papel aluminio. Usar papel aluminio tan cerca del receptáculo podría causar una descarga eléctrica, un incendio o daños a la estufa.

NOTA: *No limpie la charola con el ciclo de auto-limpieza.*

Cuidado y aseo del aparato.



Ventilación del Horno

En los modelos con cubierta de vidrio, el horno es ventilado a través de una apertura en la parte de atrás de la cubierta.

En modelos con cubierta de espiral, el horno es ventilado a través de una apertura debajo de la resistencia eléctrica trasera derecha.

Nunca cubra la apertura con papel aluminio o cualquier otro material.

Superficies Pintadas *(en ciertos modelos)*

Las superficies pintadas incluyen los costados del aparato y los laterales del marco de la puerta del horno.

Para asear las superficies pintadas, use un trapo húmedo y caliente, con un detergente suave que sea apropiado para estas superficies. Use un trapo limpio, caliente y húmedo para remover jabón. Seque con un trapo limpio y seco.

No utilice fibras, limpiadores de horno comunes, polvos limpiadores o limpiadores abrasivos. Estos dañarán la superficie.

Superficies de acero inoxidable *(en ciertos modelos)*

No utilice fibras, ya que rasparán la superficie.

Para limpiar una superficie de acero inoxidable, use agua tibia con un poco de jabón o un limpiador de acero inoxidable o cera para pulir. Siempre limpie la superficie en dirección del cepillado. Siga las instrucciones en el paquete del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Para informarse acerca de donde comprar limpiador para aparatos de acero inoxidable o cera para pulir, o para localizar a un distribuidor o una tienda de partes Camco cerca de usted, por favor llame a nuestro número gratuito.

National Parts Center ***1.800.626.2002***

GEAppliances.com

Ventana de vidrio *(en ciertos modelos)*

Para asear el vidrio exterior, use un limpiador de vidrios. Enjuague y pula con un trapo seco.



Limpie la estufa después de cada derrame. Utilice el limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE®.

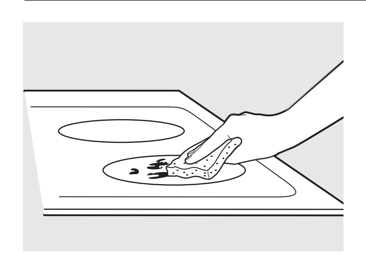
Limpieza normal de uso diario

SÓLO utilice el limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® en la estufa de vidrio. Otras cremas pueden no ser tan efectivas.

Para mantener y proteger la superficie de su estufa de vidrio, siga estos pasos:

1. Antes de usar la estufa por primera vez, límpiela con el limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE®. Esto ayuda a proteger la estufa y hace la limpieza más sencilla.
2. El uso diario del limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® ayudará a que la estufa quede como nueva.
3. Agite bien la crema de limpieza. Aplique unas gotas del limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® directamente sobre la estufa.
4. Utilice una toalla de papel o un paño de limpieza CERAMA BRYTE® para estufas cerámicas para limpiar todala superficie de la estufa.
5. Use un paño seco o una toalla de papel para quitar los restos del limpiador. No hace falta enjuagar.

NOTA: *Usted puede DAÑAR la superficie de vidrio si utiliza esponjillas que no sean las recomendadas*

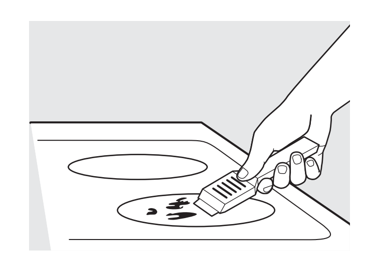


Utilice un paño de limpieza CERAMA BRYTE® para estufas cerámicas.

Residuos pegados

ADVERTENCIA *Usted puede DAÑAR la superficiede vidrio si utiliza esponjillas que no sean las recomendadas.*

1. Deje enfriar la estufa.
2. Coloque unas gotas del limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® sobre toda el área de residuos pegados.
3. Utilizando el paño de limpieza CERAMA BRYTE® para estufas cerámicas incluido, frote el área suciaaplicando presión según sea necesario.
4. Si quedan restos, repita los pasosindicados con anterioridad.
5. Para protección adicional, después de haber quitado todos los restos, pula toda la superficie con limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® y una toalla de papel.



El raspador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® y todos los in sumos recomendados se encuentran disponibles en nuestro Centro de Repuestos. Ver instrucciones bajo la sección "Para solicitar repuestos" en la página siguiente.

NOTA: *No utilice hojas desafiladas o dañadas.*

Residuos pegados rebeldes

1. Deje enfriar la estufa.
2. Utilice el raspador de filo único a un ángulo aproximado de 45degrees contra la superficie del vidrio y raspe la suciedad. Puede ser necesario aplicar presión al raspador para quitar la suciedad.
3. Después de utilizar el raspador, coloque unas gotas de limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® sobre toda el área de suciedad quemada. Utilice el paño de limpieza CERAMA BRYTE® para quitar la suciedad restante.
4. Para protección adicional, después de haber quitado todos los restos, pula toda la superficie con limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® y una toalla de papel.

Marcas de metal y rayones

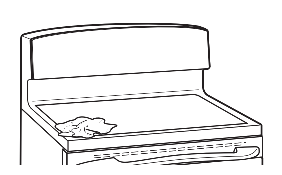
1. Tenga cuidado de no deslizar ollas y sartenes a través de su estufa. Dejará marcas de metal sobre la superficie de la estufa.

   Estas marcas pueden quitarse utilizando limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® con el paño de limpieza CERAMA BRYTE® para estufas cerámicas.

2. Si se permite que ollas con una capa fina de aluminio o cobre hiervan en seco, la capa puede dejar una decoloración negra en la estufa.

   Esto debe quitarse de inmediato antes de calentar de nuevo o la decoloración puede llegar a ser permanente.

ADVERTENCIA *Verifique con detenimiento que la base de las ollas no sea áspera para no rayar la estufa.*



Sellado de la estufa

Para limpiar el sellado de la estufa alrededor de los bordes de vidrio, coloque un paño húmedo sobre los mismos durante unos minutos y luego limpie con limpiadores no abrasivos.

Superficie de vidrio: posibilidades de daño permanente.

Los derrames azucarados (como gelatinas, dulce, caramelo, jarabes) o plásticos derretidos pue den marcar la superficie de la estufa (no cubierto por la garantía) a menos que el derrame se quite mientras está caliente. Debe tenerse mucho cuida do al remover sustancias calientes.

Asegúrese de utilizar un raspador nuevo y afilado.

No utilice hojas desafila das o dañadas.

Daños por derrames azucarados y plástico derretido

1. Apague todas las unidades de superficie. Quite las ollas calientes

2. Utilizando un guante de cocina::
   a. Use un raspador de filo único (raspador para estufas cerámicas CERAMA BRYTE®) para desplazar el derrame a un área fría de la estufa.

   b. Quite el derrame con toallas de papel.

3. Cualquier derrame restante debe dejarse hasta que la superficie de la estufa se haya enfriado.

4. No use las unidades de superficie de nuevo hasta que todos los restos se hayan eliminado por completo.

NOTA: *Si la superficie de vidrio ya ha sufrido marcas o hendiduras, el vidrio de la estufa deberá cambiarse. En ese caso, será necesaria la atención de un técnico.*

Instrucciones de Instalación

Aparatos Eléctricos GE 24"

? **¿Preguntas? Llame a 800.GE.CARES (800.432.2737) o visite nuestra página: www. GEAppliances.com**

Antes de Comenzar

Leas estas instrucciones cuidadosamente.

- **IMPORTANTE-** Guarde estas instrucciones para que puedan ser usadas por el inspector local.
- **IMPORTANTE-**Cumpla con todos los códigos gubernamentales y ordenanzas.
- **Nota para el técnico-** Asegúrese de dejar estas instrucciones en el poder del consumidor.
- **Nota para el consumidor- Guarde estas instrucciones como referencia.**
- **Tiempo de instalación-** 1 a 3 horas.
- La instalación apropiada de este aparato es responsabilidad de quién lo instale.
- Las fallas en el aparato que sean causadas por su instalación inapropiada no están cubiertas por la garantía.

⚠ ADVERTENCIA — Este aparato debe de ser conectado a tierra apropiadamente.

PARA SU SEGURIDAD:

⚠ ADVERTENCIA — Antes de comenzar la instalación, apague el interruptor de alimentación en el panel de control y bloquee el panel para evitar que el interruptor sea activado por accidente. si el panel de servicio no se puede bloquear asegure firmemente una forma de advertencia que llame la atención, como una etiqueta en el panel de control.

Todas las dimensiones de espacio y aproximadas se deben cumplir para el uso seguro de su cocina. La electricidad de su cocina puede ser desconectada del contacto sin mover la cocina si el contacto esta instalado en la ubicacion recomentada (quite el cajón inferior).

POR SU SEGURIDAD: ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras o incendios cuando se extienda el brazo sobre superficies calientes, evite almacenar objetos o alimentos por encima de la cubierta. Si se van a almacenar objetos por encima de la cubierta, el riesgo puede ser reducido instalando una campana para el aparato que sobresalga al menos 5" del borde frontal de las alacenas. Las alacenas que sean instaladas por encima del aparato no deben exceder las 13" de profundidad.

Asegúrese de que su aparato esté instalado correctamente y conectado a tierra por un técnico calificado.

Asegúrese de que las alacenas y las cubiertas de las paredes que se encuentren en las cercanías del aparato resistan las temperaturas (hasta 200ºF) generadas por el aparato.

Mecanismo para evitar la inclinación del aparato



⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Volcaduras

Un niño o adulto pueden volcar la cocina y morir.

Verifique que el soporte anti-volcaduras se haya instalado y ajustado correctamente.

Asegurese de que el soporte anti volcaduras sea reinstalado cuando se mueva la cocina.

No utilice la cocina sin que el soporte anti-volcaduras esté colocado y ajustado.

Si estas instrucciones no se siguen, como resultado se podrá producir la muerte o quemaduras graves de niños y adultos.

Si usted no recibio un soporte anti volteo con su compra, llame al 1.800.626.8774 para recibir uno sin costo. (en Canadá, llame al 1.800.561.3344.) para las instruciones de instalacion del soporte, visite: www.GEAppliances.com (en Canadá, www.GEAppliances.ca)

Si su cocina no cuenta con un soporte anti-volteo llame al 1-800-626-8774 para recibir uno sin costo.

PREPÁRESE PARA INSTALAR EL APARATO.

HERRAMIENTAS QUE NECESITARÁ



PARTES INCLUIDAS

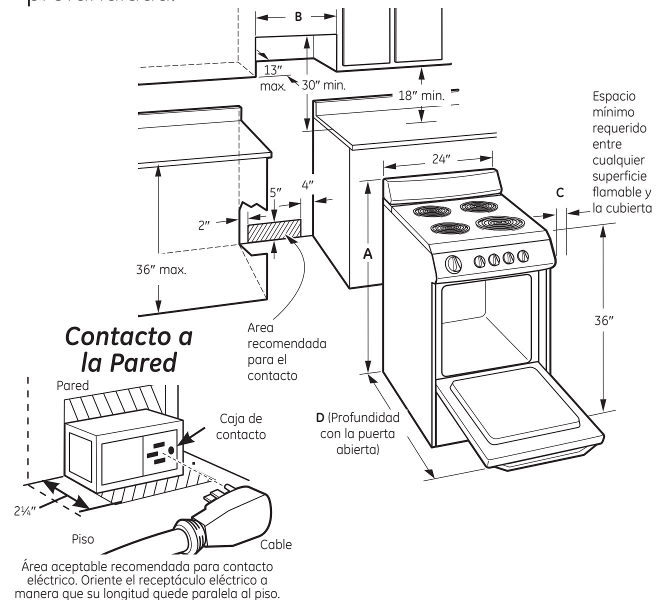


1 RETIRE LOS MATERIALES DE EMPAQUE

Retire los materiales de empaque. El no remover los materiales en los que viene empacado el aparto podría resultar en daños al aparato.

2 PREPARE LA APERTURA

- Permita 2” de espacio entre el aparato y paredes adyacentes por encima de la superficie de la cubierta. Permita 30” de espacio mínimo entre las unidades de superficie (quemadores) y el fondo de la alacena de madera o metal, y 18” mínimo entre la encimera y el fondo adyacente de la alacena.
- Para reducir el riesgo de quemaduras o incendios cuando se extienda el brazo sobre superficies calientes, evite almacenar objetos o alimentos por encima de la cubierta. Si se van a almacenar objetos por encima de la cubierta, el riesgo puede ser reducido instalando una campana para el aparato que sobresalga al menos 5” del borde frontal de las alacenas. Las alacenas que sean instaladas por encima del aparato no deben exceder las 13” de profundidad.



Modelos	A	B	C	D
JAS02	44-3/4”	27-3/4”	2”(5,08 cm)	41” (104,14 cm)
JA624	47”	27-3/4”	2”(5,08 cm)	41”

Requerimientos de piso para colocar la estufa

Su estufa, como otros aparatos domésticos, es pesada, y puede asentarse en pisos suaves como alfombras y vinilo acolchonado.

Cuando mueva la estufa sobre este tipo de piso, deberá ser instalada sobre una lámina de triplay (o de algún material similar de 1/4” de la siguiente manera:

Cuando el material que cubre el piso termine justo frente a la estufa, el área donde la estufa se instalará debera ser cubierta con triplay a un nivel igual o superior qué el material que recubre el piso.

CONEXIONES ELÉCTRICAS

REQUISITOS ELÉCTRICOS

⚠ *PRECAUCIÓN:* **Para su seguridad, no utilice una extensión eléctrica con este aparato. Remueva los fusibles de la casa o el circuito abierto diferencial antes de iniciar la instalación.**

Este aparato debe de recibir el voltaje y la frecuencia apropiados, y debe de ser conectado a un circuito derivado individual que esté conectado a tierra apropiadamente, y debe de estar protegido por un interruptor diferencial o fusible que cuente con un amperaje igual al estipulado en la placa de potencias. La placa está localizada por encima del cajón de almacenamiento en el marco del horno.

Le recomendamos solicitar a un técnico calificado para la instalación eléctrica de su aparato. Después de instalado el aparato, pida a su técnico que le muestre desde donde puede ser desconectado completamente el aparato.

Revise con sus empresas de servicio público locales sobre cuales son los códigos eléctricos de su área. El no conectar su horno de acuerdo a los códigos gubernamentales de su área podría resultar en una situación peligrosa. Si su área no cuenta con códigos locales, su aparato debe de contar con una instalación eléctrica que cumpla con los requisitos del National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70- Última Edición. Puede adquirir una copia enviando una carta a:

National Fire Protection Association
Batterymarch Park
Quincy, MA 02269

Desde Enero 1, 1996, los códigos eléctricos nacionales requieren qué las nuevas construcciones (no existentes) utilicen conexiones de 4 conductores para estufas eléctricas.

Cuando instale estufas eléctricas en una construcción nueva, siga los pasos 4 y 5 para conexiones de 4 cables.

Deberá usar un sistema de cable de 3 fichas de fase simple y C.A. 208Y/120 Voltios o 240/120 Voltios, 60 Hertz. Si conecta un cableado de aluminio, se deberán usar conectores instalados correctamente para uso con cableado de aluminio.

Si el servicio eléctrico brindado no cubre las especificaciones anteriores, solicite a un electricista matriculado la instalación de un tomacorriente aprobado.

NOTA: No se recomienda para este producto el uso de interruptores automáticos, sin cables o con cables externos que corten la corriente del electrodoméstico.

Use solamente cables especificados por UL del tipo 3-hilos o 4- hilos conductores. Estos cables pueden ser suministrados con terminaciones tipo arillo y un dispositivo para reducir la tensión. Se requiere un cable para estufa especificado para 40 amperes y 125/250 volts cómo mínimo.

No se recomienda usar un cable especificado para 50 Amperes, pero si se decide a usarlo, debe ser alguno especificado para usarse con conexiones de 1 3/8" de diámetro. Se debe cuidar qué el cable quede centrado y utilizar el dispositivo para aliviar la tensión de manera qué se evite qué el cable quede expuesto a filos cortantes.

- Debido a qué las terminales eléctricas no son accesibles después de qué la estufa está en posición, tubo flexible o cable debe ser usado.

NOTA: Si se usa tubo-porta cables (conduit) vea el paso 3D y luego siga los pasos 6 y 7.

- En algunos modelos, un capacitor de filtro puede ser conectado entre las terminales blanca y negra del bloque de terminales.



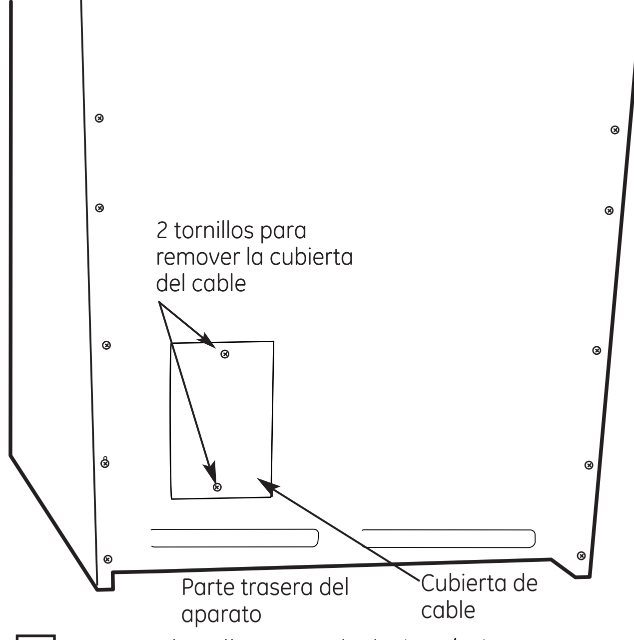
ALTO TODAS LAS CONSTRUCCIONES NUEVAS, CASAS RODANTES E INSTALACIONES DONDE LAS REGLAMENTACIONES LOCALES NO PERMITAN A TERRIZAR LOS EQUIPOS A TRAVÉS DEL CABLE NEUTRO, REQUIEREN UN CABLE CONDUCTOR DE 4- HILOS APROBADO POR UL.

CONEXIONES ELÉCTRICAS (CONT.)

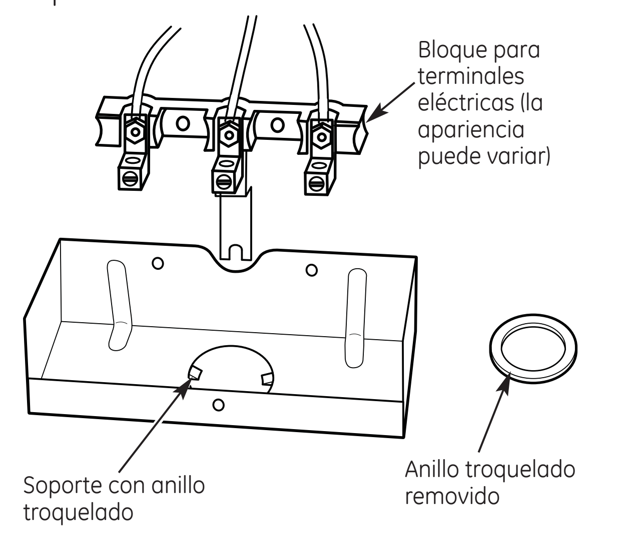
3 INSTALACIÓN DEL CABLE Y DISPOSITIVO PARA REDUCIR TENSIÓN.

A Retire la cubierta del cable (parte trasera del aparato) removiendo dos (2) tornillos con un desarmador de caja de 1/4".

No deseche estos tornillos.



B Retire el anillo troquelado (1 3/8") que se encuentra en el soporte directamente debajo del bloque para terminales eléctricas. Para retirar el anillo, use pinzas para doblar el anillo troquelado y alejarlo del soporte y gire hasta que remueva el anillo.



C **Solo para instalaciones de cable** (vea el siguiente paso si está usando tubo porta cable (conduit), ensamble el reductor de tensión en el hueco. Inserte el cable a través del reductor de tensión y apriete. Permita que quede la suficiente longuitud para sujetar las terminales del cable al bloque para terminales eléctricas. Si encuentra protuberancias en la punta del reductor de tensión con tornillo de tuerca de alas, pueden ser removidas para que se acomode mejor.

NOTA: No instale el cable sin el reductor de tensión. El soporte de reductor de tensión debe ser instalado antes e reinstalar la cubierta de cable de la parte trasera del aparato.

Bloque para terminales eléctricas

GROUND

Reductor de Tensión

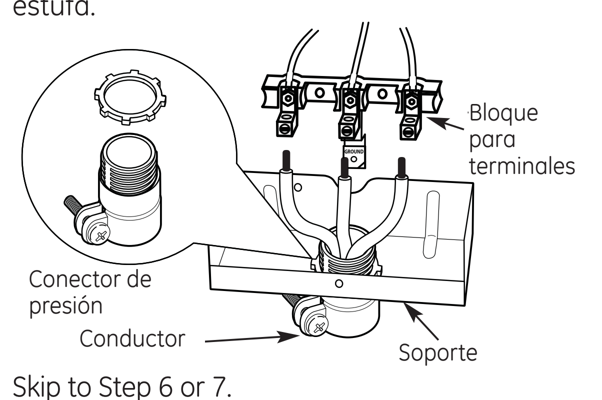
Cable

Soporte

Vea pasos 4 ó 5.

D **Solamente para instalaciones con tubo Porta-cables (Conduit)**, adquiera un conector de presión qué encaje con el diámetro de su tubo portacables (conduit) y ensamble en el hueco del soporte. Inserte el tubo porta-cables a través del conector de presión y apriete. Permita que los cables tengan la suficiente longuitud para conectar los cables al bloque para terminales.

NOTA: No instale el tubo porta-cables (conduit) sin un conector de presión. Verifique que se haya instalado un conector de presión antes de colocar la cubierta de cables al respaldo de la estufa.



Skip to Step 6 or 7.

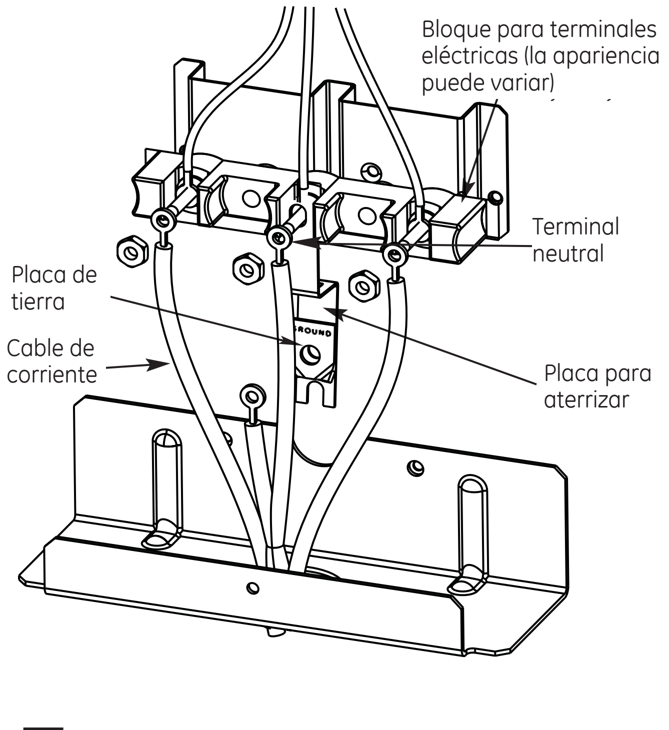
CONEXIONES ELÉCTRICAS (CONT.)

4 INSTALACIÓN DE CABLE DE 3 HILOS

⚠ ADVERTENCIA: El hilo de tierra o neutral del cable debe ser conectado a la terminal neutral que se encuentra en el centro del bloque para terminales eléctricas. Los cables con corriente deben ser conectados a los terminales derecha e izquierda del bloque de terminales eléctricas. Retire las 3 tuercas del bloque

A Retire las 3 tuercas del bloque para terminales. Inserte los tres arillos de los cables en cada una de las terminales del bloque de conexiones. Asegure qué el cable localizado en el centro (blanco/neutro) sea conectado al centro del bloqué de terminales eléctricas.

Reinstale y apriete las tuercas con fuerza al bloqué de terminales.



B Vea el paso 8 y proceda con la instalación.

5 INSTALACIÓN DE CABLE DE 4 HILOS

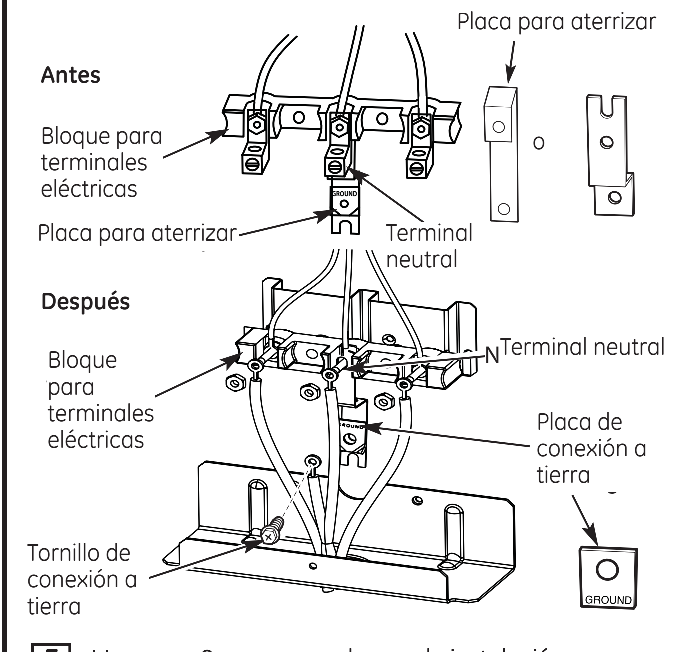
⚠ ADVERTENCIA: El cable neutro del circuito de suministro de energía debe ser conectado a la terminal del neutro localizada en el centro del bloque de terminales eléctricas. Los cables que conducen corriente deben ser conectados en las terminales derecha e izquierda del bloque de conexiones. El cuarto cable (de tierra) debe ser conectado al respaldo de la estufa mediante la placa y el tornillo de tierra.

A Retire las tres tuercas de las terminales del bloque de terminales eléctricas. Retire el tornillo y la placa de conexiones de tierra y guárdelos.

B **Corte y retire la placa para de conexión a tierra. NO TIRE NINGUNO DE LOS TORNILLOS.**

C Inserte el tonillo de tierra al arillo del cable de conexión a tierra, después a la placa para tierra y atornille al respaldo de la estufa.

D Inserte los tres arillos del cable a cada una de las terminales del bloque de conexiones. Asegure qué el cable central (Blanco/Neutro) sea conectado al centro del bloque de conexiones eléctricas. Reinserte y apriete las tuercas con fuerza.



E Vea paso 8 para proceder con la instalación.

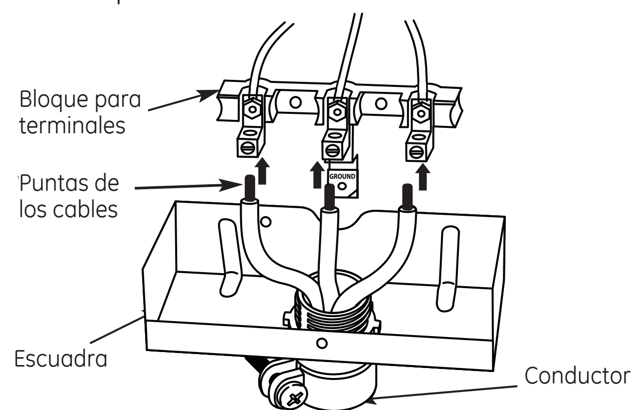
CONEXIONES ELÉCTRICAS (CONT.)

6 INSTALACION CON TUBO PORTA-CABLE (CONDUIT) DE 3-HILOS

A Afloje los tres tornillos inferiores del bloque de conexiones. Inserte la punta del cable pelado (Blanco/Neutro) a través del oricio de la terminal central del bloque de conexiones. En ciertos modelos, el cable necesitará ser insertado a través de la placa de tierra y después al oricio de la terminal central del bloque de conexiones. Inserte las otras dos puntas de los cables pelados dentro de las aberturas de las terminales izquierda y derecha del bloque de conexiones. Apriete los tornillos hasta que el cable quede sujeto con firmeza (aproximadamente 20 lb-in)

NOTA: CABLES DE ALUMINIO:

Se pueden usar cables hechos de aluminio pero deben estar fabricados para el voltaje y amperaje correctos para hacer las conexiones. Conecte los cables de acuerdo a los pasos 6 o 7 dependiendo del número de hilos.



El cable usado, la posición y el aislamiento usado en las conexiones, etc., debe estar de acuerdo con buenas practicas de cableado y las reglamentaciones locales.

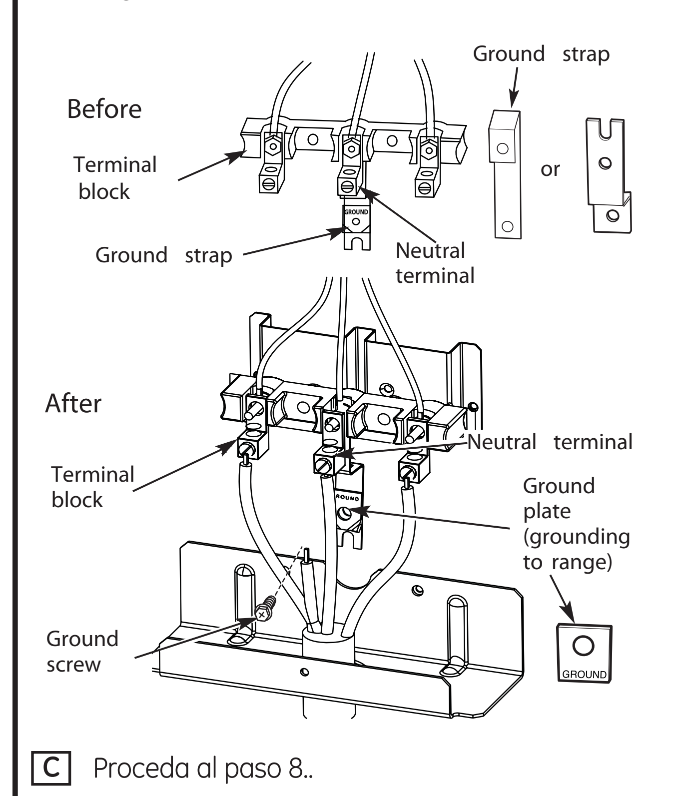
B Salte al paso 8 y proceda con la instalación.

7 INSTALACION CON TUBO PORTACABLE (CONDUIT) DE 4-HILOS

A Afloje los tres tornillos inferiores del bloque de conexiones.
Corte y tire la plaquita de aterrizaje a tierra (Ground Strap). NO TIRE NINGÚN TORNILLO.

B Inserte la punta del cable pelado de tierra entre el respaldo de la estufa y la placa de tierra (removida en el paso anterior) y asegure el cable en su lugar mediante el tornillo de tierra (también retirado en el paso anterior). Inserte las otras dos puntas de los cables pelados dentro de las aberturas de las terminales izquierda y derecha del bloque de conexiones. Apriete los tornillos hasta que el cable quede sujeto con rmeza (aproximadamente 20 lb-in).

El cable, la posición y el aislamiento usado en las conexiones, etc., debe estar de acuerdo con buenas practicas de cableado y las reglamentaciones locales.



C Proceda al paso 8..

8 REINSTALE LA CUBIERTA DE LOS CABLES

Reinstale la cubierta de los cables al respaldo de la estufa colocando los dos tornillos que se quitaron con anterioridad. Asegúrese que no haya cables atrapados entre la tapa y el respaldo de la estufa.

INSTALE LA ESTUFA

9 INSTALACIÓN DE DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS



⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Caída

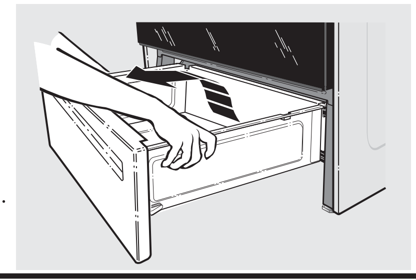
- **Un niño o adulto pueden volcar la cocina y morir.**
- **Instale el soporte anti-volcaduras sobre la pared o el piso.**
- **Asegúrese la estufa al soporte anti-volcaduras deslizando la unidad hacia atras de tal manera que la pata niveladora sea enganchada.**
- **Vuelva a adherir el soporte anti-volcaduras si la estufa se mueve de lugar.**
- **Si esto no se hace, se podrá producir la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.**

Para reducir el riesgo de inclinar la cocina esta debe estar asegurada con un soporte anti volcaduras apropiadamente instalado. Lea las instrucciones de instalacion incluidas con el soporte para un detalle completo antes de comenzar la instalación.

Para revisar si el soporte esta instalado y ajustado de manera apropiada, mire que debajo de la cocina el brazo anti volteo, ensamblado en el lateral, este ajustado al soporte. En algunos modelos el cajon de almacenamiento o el panel de protección se puede retirar para una inspeccion mas fácil. si no es posible realizar una inspección visual, deslice la cocina hacia adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté ajustado de forma segura al piso o la pared, y deslice la cocina hacia atras de modo que el brazo anti volteo se deslice por debajo del soporte anti-volcaduras.

Si la cocina es expulsada de la pared por alguna razon, siempre repita este procedimiento a fin de verificar que esté asefgurada de forma correcta con un soporte anti volcaduras.

10 RETIRE O REMUEVA EL CAJON DE ALMACENAMIENTO



A. Jale el cajón hasta que pare.

B. Levante el frente del cajón hasta que los topes se liberen de la guía.

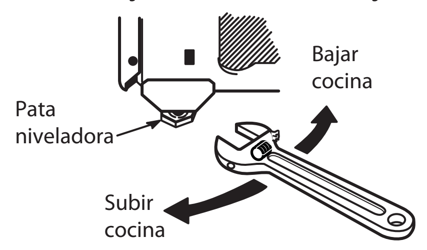
C. Retire el cajón.

11 NIVELE LA ESTUFA

A. **Instale las parrillas en el horno y posicione la estufa en el lugar donde quedará instalada.**

B. Revise la nivelación colocando un nivel de gota o una taza parcialmente llena con agua, en una de las parrillas del horno. Si usa un nivel de gota, tome dos lecturas - con el nivel colocado diagonalmente primero en una dirección y luego en otra.

C. Las patas niveladoras frontales y traseras pueden ser ajustadas desde abajo.



D. Use una llave inglesa o universal para ajustar la altura de las patas hasta qué la altura quede nivelada.

INSTALE LA ESTUFA

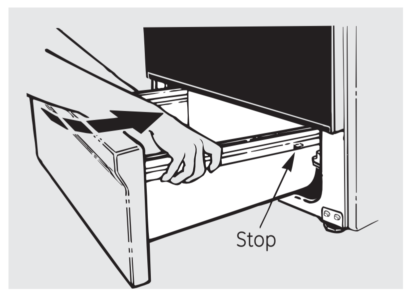
12 VUELVA A COLOCAR EL CAJON DE ALMACENAMIENTO

A Coloque los rieles del cajón en las guías.

B Empuje el cajón hasta que pare.

C Levante el frente del cajón y empuje hasta que los topes despejen las guías

D Baje el frente del cajón y empuje hasta que cierre.



13 LISTA DE REVISION FINAL DE LA INSTALACION

- Revise que el circuito interruptor esté reestablecido o qué los fusibles se hayan reemplazado.
- Verifique qué haya corriente eléctrica suministrada al edificio.
- Asegúrese que todos los materiales de empaque y las cintas adhesivas han sido removidos. Esto incluye las cintas colocadas bajo el frente de perillas (si aplican), cintas adhesivas, amarres de cables, cartones y plástico protector adherido a las superficies metálicas. Si no se retiran estos materiales, pueden causar daño a la estufa una vez qué sea encendida y las superficies se calienten.
- Verifique y asegure qué la puerta y el cajón sean paralelos uno respecto del otro. Y qué ambos operen suavemente. Si no es asi, refiérase al manual del Usuario para colocarlos adecuadamente.
- Verifique y asegure qué el dispositivo anti-volteo esté instalado apropiadamente y qué la estufa este enganchada para garantizar que no se voltee.

14 LISTA FINAL DE VERIFICACION DE OPERACIÓN

- Encienda una de las resistencias eléctricas de la cubierta para observar qué la resistencia enciende dentro de los primeros 60 segundos. Apagué la resistencia cuando detecte qué haya encendido. Si no detecta qué la resistencia encendió dentro del tiempo especificado, vuelva a revisar las conexiones eléctricas. Si requiere hacer un cambio en las conexiones eléctricas, vuelva a repetir la prueba en las resistencias eléctricas de la cubierta. Si no requiere hacer cambios a las conexiones eléctricas de la estufa, revise qué el cableado del edificio tenga las conexiones y el voltaje apropiado.
- Verifiqué y asegure que el reloj (ambos modelos) este energizado. Si aparecen una serie de líneas rojas en la pantalla, desconecte el suministro de energía inmediatamente. Revise nuevamente las conexiones eléctricas de la estufa, si requiere hacer un cambio a las conexiones, vuelva a probar. Si no requiere hacer cambio a las conexiones eléctricas, verifique que la instalación eléctrica del edificio cuente con las conexiones y voltaje apropiado. Se recomienda que cambie el reloj si aparecen líneas rojas en la pantalla.
- Asegúrese que todas las perillas estén en la posición OFF (apagado) entes de finalizar la instalación de la estufa.



Consejos para resolver problemas

Ahorre tiempo y dinero! Revise los estatutos de las siguientes páginas primero y puede que no necesite llamar para pedir servicio.

Problema	*Posible Causa*	*Solución*
Cubiertas Radiantes		
Los quemadores radiantes no mantienen un hervor o no cocinan rápido.	**Se están usando ollas inapropiadas.**	• Use sartenes que sean planos y que queden al tamaño del quemador seleccionado.
Los quemadores radientes no funcionan apropiadamente	**Un fusible en su casa puede estar fundido o el interruptor abierto.**	• Reemplace el fusible o vuelva a cerrar el interruptor.
	Las perillas instaladas inapropiadamente.	• Revise que las perillas estén bien instaladas para el quemador radiante que está usando.
Los rayones pueden parecer como fisuras en la superficie de vidrio de la estufa	**Métodos de limpieza incorrectos están siendo usados.**	• Los rayones no son removibles. Pequeños rasguños se harán menos visibles con el tiempo como resultado de la limpieza.
	Ollas con fondos rasposos o partículas (sal o arena) que estaban entre las ollas y la superficie de la estufa. **Las ollas han sido resbaladas a través de la superficie de la estufa.**	• Para evitar rayones, use los procedimientos recomendados de limpieza. Asegúrese que las bases de las ollas estén limpias antes de usarlas y use ollas con superficies lisas.
Areas decoloradas en la superficie de la estufa	**Derramamientos de comida sin limpiar antes del siguiente uso**	• Vea la sección de limpieza de la superficie de vidrio.
	Decoloración temporal de la superficie de vidrio	• Esto es normal. La superficie puede parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá cuando el vidrio se enfríe.
Plástico derretido en la superficie	**La superficie estuvo en contacto con plástico colocado sobre la superficie caliente.**	• Vea la sección Cubierta de vidrio-posible daño potencial en la sección de la cubierta de vidrio.
Cubierta carcomida	**Azúcar caliente derramada en la superficie.**	• Llame a un técnico especializado para su reemplazo.
Cicleo frecuente. "Off" apagado, "On" encendido en los quemadores radientes.	**Se están usando ollas inapropiadas**	• Use solamente ollas planas para minimizar el cicleo.
ESTUFAS CON RESISTENCIAS ELÉCTRICAS TIPO SERPENTÍN		
Las resistencias eléctricas no funcionan apropiadamente	**Las resistencias eléctricas no están bien conectadas.**	• Con las perillas apagadas, revise que las resistencias eléctricas estén insertadas adecuadamente en el receptáculo.
	Las perillas están colocadas inadecuadamente.	• Revise qué la perilla esté colocada adecuadamente para la resistencia que intenta usar.
	Las charolas para derrames no están bien colocadas en la estufa.	• Con las perillas apagadas, revise qué la charola para derrames esté en el hueco y qué la apertura esté alineada con el receptáculo.

Antes de que llame para pedir servicio…



Guía de solución de Problemas

Problema	*Posible Causa*	*Solución*
HORNO-TODOS LOS MODELOS		
La luz del horno no funciona	**El foco está flojo o defectuoso**	• Apriete o reemplace el foco.
	El interruptor de luz está roto.	• LLame para servicio.
El horno no funciona	**El cable no está bien conectado a la corriente eléctrica.**	• Asegúrese qué el cable este conectado a un contacto aterrizado a tierra.
	Un fusible en su casa está quemado o el interruptor bajado	• Reemplace el fusible o cierre el interruptor nuevamente.
	Los controles del horno no están operados correctamente.	• Vea la sección *Cómo usar el horno*.
	En los hornos con autolimpieza, se dejó la puerta bloqueada	• Si es necesario, permita que el horno se enfríe, luego abra la puerta..
Los alimentos no se hornean o asan apropiadamente	**Los controles del horno no están siendo operados apropiadamente**	• Vea la sección *Cómo usar el horno*.
	Rack position is incorrect or the rack is not level.	• Vea la sección *Cómo usar el horno*.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	• Vea la sección *Cómo usar el horno*.
	El termostato necesita ajuste.	• Vea la sección *Ajuste el termostato del horno- Hágalo Usted mismo* .
Los alimentos no se asan en la parrilla apropiadamente	**El horno no está colocado en "*BROIL*" (asador)**	• En modelos con perilla para temperatura, asegúrese de que lo ponga hasta la posción de "***BROIL***" (asador). En modelos con botón "***BROIL***", asegúrese de que esté encendido.
	La puerta no abre hasta la posición recomendada.	• Vea la sección *Cómo usar el horno*.
	Posición inapropiada del entrepaño.	• Use la charola para asar y la rejilla que vino con su estufa. Asegúrese de que esté fría.
	Comida cocinada en sartén caliente.	• Use la charola para asar y la rejilla que vino con su estufa.
	El papel aluminio usado en la charola para asar y en la rejilla, no ha sido bien colocado y cortado como se ha recomendado.	• Vea la sección *Cómo usar el horno*.
	En algunos lugares la electricidad (el voltaje) puede estar baja.	• Pre-caliente la resistencia de asador por 10 minutos. • Ase por el período más largo recomendado en la Guía para asar.
Señales del control después de seleccionar Tiempo de Cocinado o Autolimpieza	**Usted olvidó poner una temperatura para hornear o tiempo de limpieza.**	Presione el botón "***BAKE***" (hornear) en la temperatura deseada o el botón "***CLEAN***" (limpiar) y tiempo deseado de limpieza.
Exhibición de reflejos de luz "bAd" luego "linE" con un tono sonoro	**La conexión instalada de la casa a la unidad está mal cableada.**	Contacte al instalador o al electricista para que corrija el error en los cables.

Problema	Posible Causa	Solución
La temperatura del horno demasiado fría o demasiado caliente	**El termostato del horno necesita reajuste.**	• Vea la sección *ajuste de termostato del Horno. Hágalo Usted mismo.*
El reloj y el cronómetro no funcionan	**El enchufe de la estufa no está bien insertado en el contacto eléctrico.**	• Asegúrese que el enchufe esté bien insertado a una salida con tierra.
	Un fusible en su casa puede estar quemado o el interruptor bajado.	• Reemplace el fusible o vuelva a poner el interruptor.
	Los controles del horno están mal instalados	• Vea la sección *Cómo usar el reloj y el crónometro.*
La pantalla se pone en blanco	**Un fusible en su casa puede estar quemado o el interruptor bajado.**	• Reemplace el fusible o vuelva a poner el interruptor.
	El reloj no aparece en la pantalla.	• Vea la sección *Cómo usar el reloj y el cronómetro.*
La puerta del horno está chueca	**La puerta está fuera de posición.**	• Porque la puerta es removible, a veces se sale de su posición durante la instalación. Para enderezarla, empújela de la esquina superior.
El horno hace un ruidito seco	**Este es el sonido del elemento de calor apagándose y encendiéndose durante las funciones de cocinado..**	• Esto es normal.
"F___ y un número o letra centelleando en la pantalla	**Usted tiene un código de error de funcionamiento.**	• Presione el botón de "***OFF***" (apagado). Vuelva a poner el horno en funcionamiento.
	Si el código de la función se repite:	• Desconecte toda la electricidad de la estufa por lo menos 30 segundos y vuelva a conectar. Si el código de la función se repite, llame al servicio. • En modelos de auto-limpieza, si un código de error aparece dentro del ciclo de auto-limpieza revise que la puerta esté bloqueada. • Presione el botón OFF (apagado). Permita que el horno se enfrié por una hora. Ponga el horno nuevamente a funcionar. Si el código de error se repite, llame a servicio.
Corte de Electricidad	**Corte de electricidad o variaciones altas de voltaje**	• Algunos modelos reanudarán automáticamente sus programación, una vez que regrese la electricidad. En modelos con reloj, Ud. debe volver a programar. Si el horno estaba en uso, Ud. debe volver a programar apretando el botón ***OFF*** y reestableciendo el reloj y la función de cocinado.
Reloj intermitente en la pantalla	**Falla eléctrica.**	• Vuelva a establecer la hora
No logra hacer que la pantalla muestre "SF"	**Los botones del control del horno no fueron presionados imultáneamente.**	• Los botones "***BAKE***" (hornear) y "***BROIL***" (asar), deben ser presionadas simultáneamente y sostenidas por 3 segundos.
Olores a quemado o a aceite saliendo de la chimenea del horno	**Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.**	• Para acelerar el proceso, inicie un ciclo de autolimpieza por un mínimo de 3 horas. Vea la sección de Uso de hornos con Autolimpieza.
Olor Fuerte	**Un olor del aislamiento alrededor del interior del horno es normal durante las primeras veces que se usa el horno.**	• Esto es temporal.

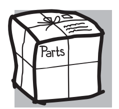
Antes de que llame para pedir servicio…



Guía de solución de Problemas

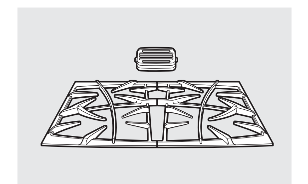
Problema	*Posible Causa*	*Solución*
Modelos con Auto-Limpieza		
El horno no inicia el ciclo de auto-limpieza	**La temperatura del horno es demasiado alta para poner en operación el ciclo de auto-limpieza.**	• Deje que la estufa se enfríe a temperatura ambiente y vuelva a Intentar..
	Control del horno mal operado	• Vea la sección, *uso de hornos con auto-limpieza*
	La puerta del horno no está en posición de cerrada.	• Verifique que la puerta éste cerrada.
El horno comienza un ciclo de auto-limpieza cuando Ud. desea hornear, rostizar o asar	**La puerta del horno está bloqueada durante el cocinado.**	Ponga el botón de temperatura del horno en "OFF" (apagado). Deje que se enfríe. Nunca force el seguro para bloquear la puerta.
Sonido de agrietamiento	**Este es el sonido del metal calentándose o enfriándose durante ambas funciones: cocinando y autolimpieza**	Esto es normal.
Humo excesivo durante el ciclo de limpieza	**Mugre excesiva**	Presione el botón de "OFF". Abra las ventanas para que salga el humo. Espere hasta que la luz de "CLEAN" (limpiar) se apague. Retire la mugre excesiva y vuelva a poner el ciclo de limpieza.
La puerta del horno no abre	**Horno demasiado caliente**	Permita que el horno se enfríe a una temperatura más baja para abrir la puerta.
El horno no está aseado después de un ciclo de limpieza	**El control del horno no está siendo operado apropiadamente**	Vea la sección *del auto-limpieza.*
	El horno estaba excesivamente sucio	Limpie los derrames excesivos antes de empezar el ciclo de auto-limpieza. Los hornos demasiado sucios pueden necesitar un ciclo adicional de autolimpieza por un periodo de tiempo mayor.

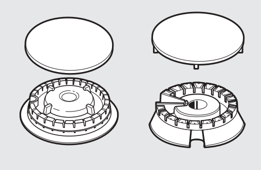
Accesorios.

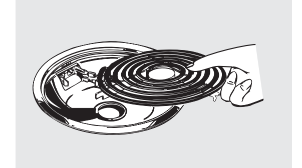


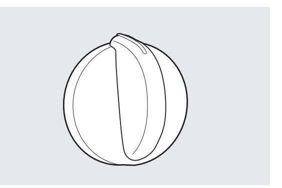
¿Desea algo más? (No todos los accesorios se encuentran disponibles para todos los modelos.)

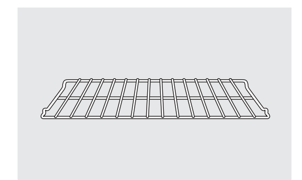
Usted puede encontrar estos accesorios y muchos más en ***GEAppliances.com***, o llame al ***800.626.2002*** (en horario de trabajo normal). Tenga listo el número de modelo.

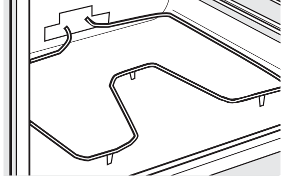

Rejillas

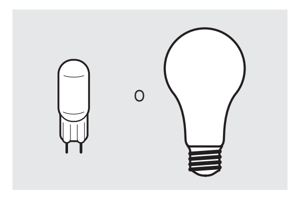

Cabezales o tapas de quemadores de superficie


Elementos de superficie y bandejas colectoras


Perillas


Bandejas del horno


Elementos del horno

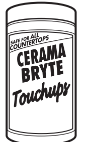


Bombillas de luz

¡Pruebe estos otros excelentes productos para que su cocina se vea estupenda!



Kit de limpieza de anafes vitrocerámicos: Incluye limpiador, rasqueta y paño
WX10X117GCS



Toallitas de limpieza de anafes vitrocerámicos
WX10X305



Toallitas para pulir artefactos de acero inoxidable
WX10X10001

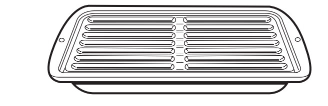


Limpiador de artefactos de acero inoxidable
PM10X311

¡Aproveche al máximo su bandeja para asar! (No para usar con modelos de cajón asador.)

¡Utilice su bandeja y tapa de rejilla para asar hamburguesas, frutos de mar, filetes, vegetales, panceta, costillas y mucho más! La bandeja inferior retiene el exceso de grasas y aceites.

- Pieza GE genuina
- Fácil de limpiar
- Garantía de un año



¡Oferta de tiempo limitado! ¡Envío sin cargo!

Cuando solicite la bandeja para asar dentro de los 30 días de haber adquirido su producto de cocina GE.

	Pequeña	*Grande**	*Extra grande***
N° de pieza	WB48X10055	WB48X10056	WB48X10057
Dimensiones	8-3/4" A x 1-1/4" A x 13-1/2" P	12-3/4" A x 1-1/4" A x 15-1/4" P	15-1/2" A x 1-1/4" A x 19" P

* La bandeja para asar grande (estándar) no entra en cocinas de 20/24 pulgadas.
** La bandeja extra grande no entra en hornos de paredes de 24 pulgadas, empotradas de 27 pulgadas o cocinas de 20/24 pulgadas.

Llame al ***800.626.2002*** o utilice este formulario para enviar su solicitud por correo:
GE Parts, P.O. Box 221027, Memphis, TN 38122-1027.

Formulario de solicitud de la bandeja para asar

Cantidad ________________ *Número de pieza* ________________________________

________________ ________________________________

________________ ________________________________

Número de modelo __________ *Número de serie* ______________ *Marca* ____________ *Fecha de compra* ________

Nombre ________________________________ *Apellido* ________________________________

Dirección ____

Ciudad ________________________________ *Estado* ________ *Código Postal* ________________

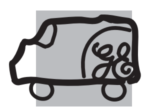
Teléfono ________________________________ *Correo electrónico* ________________________________

Check ______ *Giro postal* ______

Para consultar sobre los precios actuales llame al 800.626.2002. Todas las órdenes con tarjeta de crédito se deberán realizar en forma telefónica.

Notas

Garantía de la Estufa Eléctrica



Todos los servicios de garantía los proporcionan nuestros Centros de Reparación de Fábrica o nuestros técnicos Customer Care® autorizados. Para concertar una cita de reparación, visítenos en línea en GEAppliances.com, o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar servicio, por favor tenga a mano el número de serie y el número de modelo.

Pegue aquí su recibo. Se requiere facilitar prueba de la fecha de compra original para obtener un servicio bajo la garantía.

Por el período de:	*GE reemplazará:*
Un año *A partir de la fecha de la compra original*	***Cualquier parte*** del horno que falle debido a defectos en los materiales o en la fabricación. Durante este ***garantía limitada de un año***, GE también proporcioná, ***sin costo alguno***, toda la mano de obra y los servicios internos para reemplazar partes defectuosas.

Lo que no está cubierto por GE:

- **Viajes de servicio a su casa para enseñarle cómo usar el producto.**
- **Instalación, entrega o mantenimiento inapropiada.**
- **Daño o fallas del producto en caso de abuso, uso inadecuado, uso para otros propósitos que no sean el adecuado, o uso comercial.**
- **Reemplazo de fusibles de su casa o reajuste de interruptores de circuito.**
- **Daño al producto causado por accidente, fuego, inundaciones o actos de Dios.**
- **Daño incidental o consecuencial causado por posibles defectos con el aparato.**
- **Daño causado después de la entrega.**
- **Producto no accesible para facilitar el servicio requerido.**

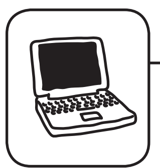
EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su único y exclusivo derecho es la reparación del producto, tal y como se indica en esta Garantía limitada. Cualquier garantía implícita, incluyendo las garantías implícitas de comerciabilidad o adecuación para un fin determinado, están limitadas a un año o el período de tiempo más breve permitido por la ley.

Esta garantía se extiende al comprador original y cualquier comprador posterior de productos comprados para uso residencial dentro de Estados Unidos. Si el producto está situado en un área que no dispone de servicio por parte de un proveedor de servicio autorizado de GE, podría tener que hacerse cargo de los costes de envío o bien podría solicitársele que lleve el producto a un centro de servicio de GE autorizado para realizar la reparación.
En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o las visitas de servicio a su casa.

Algunos estados no permiten la exclusión o las limitaciones de daños incidentales o consecuenciales. Esta garantía da derechos legales específicos, y usted podría tener otros derechos que variarán de estado a estado. Para saber cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o la oficina del Prucurador (Attorney General) en su localidad.

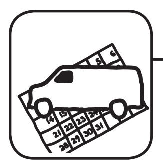
Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Ayuda al cliente.



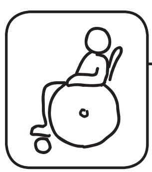
Página Web de GE Appliances **GEAppliances.com**

¿Tiene alguna pregunta sobre su electrodoméstico? ¡Pruebe la página Web de GE Appliances 24 horas al día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y servicio más rápido, ya puede descargar los Manuales de los Propietarios, pedir piezas o incluso hacer una cita en línea para que vengan a realizar una reparación.



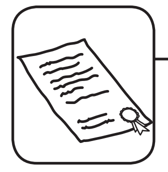
Solicite una reparación **GEAppliances.com**

El servicio de expertos GE está a tan sólo un paso de su puerta. ¡Entre en línea y solicite su reparación cuando le venga cualquier día del año! O llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante horas normales de oficina.



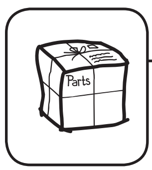
Real Life Design Studio (Estudio de diseño para la vida real) **GEAppliances.com**

GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles cobre las aplicaciones de GE Diseño Universal, incluyendo ideas de diseño para la cocina para personas con discapacidades, mire nuestra página Web hoy mismo. Para personas con dificultades auditivas, favor de llamar al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).
Para personas con dificultades auditivas, favor de llamar al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Garantías ampliadas **GEAppliances.com**

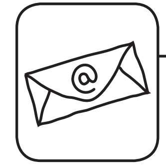
Compre una garantía ampliada y obtenga detalles sobre descuentos especiales disponibles mientras su garantía está aún activa. Puede comprarla en línea en cualquier momento, o llamar al (800.626.2224) durante horas normales de oficina. GE Consumer Home Services estará aún ahí cuando su garantía termine.



Piezas y accesorios **GEAppliances.com**

Aquellos individuos con la calificación necesaria para reparar sus propios electrodomésticos pueden pedir que se les manden las piezas o accesorios directamente a sus hogares (aceptamos las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Haga su pedido en línea hoy, 24 horas cada día o llamar por teléfono al 800.626.2002 durante horas normales de oficina.

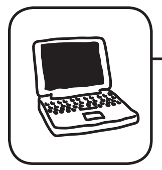
Las instrucciones descritas en este manual cubren los procedimientos a seguir por cualquier usuario. Cualquier otra reparación debería, por regla general, referirse a personal calificado autorizado. Debe ejercerse precaución ya que las reparaciones incorrectas pueden causar condiciones de funcionamiento inseguras.



Póngase en contacto con nosotros **GEAppliances.com**

Si no está satisfecho con el servicio que recibe de GE, póngase en contacto con nosotros en nuestra página Web indicando todos los detalles así como su número de teléfono o escríbanos a:

General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225



Registre su electrodoméstico **GEAppliances.com**

¡Registre su nuevo electrodoméstico en línea—cuando usted prefiera! El registrar su producto a tiempo le proporcionará, si surgiera la necesidad, una mejor comunicación y un servicio más rápido bajo los términos de su garantía. También puede enviar su tarjeta de registro pre-impresa que se incluye en el material de embalaje o recorte y use el formulario de este Manual del Propietario.

Impreso en Mexico